

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURANT

Lycée Marcel Callo
Du 21 novembre 2017



Etaients présents :

- **Pour l'établissement :**

Monsieur Maisonneuve – Chef d'établissement
Monsieur Le Moigne - Econome
Monsieur Le Cadre - adjoint au CPE

- **Pour les élèves :**

Victor ROUX 2GTC
Matthias DURAND 1STIB
Axelle COEURJOLY BTS1M

- **Membres de l'APEL :**

Mme Isabelle ABASCAL (Présidente de l'A.P.E.L)
Mme JOUAN Isabelle

- **Pour SODEXO :**

Monsieur JUVE Mathias – Responsable Régional
Monsieur ROBINSON Anthony - Responsable de la restauration

Les Nouvelles !

*Depuis le 1^{er} janvier 2017, changement de fournisseur 'Fruits et Légumes' Subery à Rennes.

Le changement a pour objectif de pouvoir mieux promouvoir l'offre locale.

*Intégration de quelques produits 'locaux' et 'bio' ex : Yaourts de chez « Anna Soiz » à Maure de Bretagne.

*La mise en place de la table d'épices (suite à la dernière Commission Restaurant).

*Un bain-marie pour les sauces en self-service (suite à la dernière Commission Restaurant).

*L'achat d'un micro-onde. (L'emplacement est à revoir)

*Une Animation « La Cafétéria au self » le jeudi 28 septembre.

*La « Semaine du Goût », 16 au 20 octobre 2017 (Italie, Autriche, GB, Belgique, Espagne et Portugal).

* Une animation « Maroc », le mardi 28 Novembre.

*Une enquête « Satisfaction » est en cours afin d'améliorer notre service restauration.

Les résultats seront connus pour Mars 2018.

*Le choix des Entrées et les Desserts qui sont proposés au Self sont maintenant affichés tous les jours. (L'appellation + la composition pour certaines recettes plus élaborées)

* La Réduction de choix d'hors d'œuvres (Entrées). L'objectif est de satisfaire l'envie des convives, limiter le gaspillage, proposer un choix différent tous les jours, simplifier l'organisation pour se concentrer sur des recettes plus élaborées : ex. Cake « Surimi, chorizo, tartiflette, ...», Verrine velouté de céleri saveur crabe, « Dips » de carottes mousseline de petits pois,etc

* La prise de commande à la Cafétéria par téléphone pour certaines classes qui terminent à 12h45.

Points soulevés lors de la réunion :

Les points positifs :

* **Les petits déjeuners** : globalement les élèves sont satisfaits. Il y a tout ce qu'il faut !

(Baguette artisanale, beurre, confiture, miel, jus d'orange, café, chocolat chaud, thé, céréales, lait froid et chaud, fruits tous les jours depuis la commission Restaurant du 21 /11/2017) Un bon petit déjeuner équilibré !

La baguette le matin est très bonne !

* **Les Hors d'œuvre** : Il y a toujours une bonne diversité, toujours le choix (midi et soir).

* **Le repas du midi et soir** : De bonne qualité dans l'ensemble, les repas sont bons et variés. Les élèves ressentent qu'il y a une vraie recherche dans la proposition des plats. Il y a du progrès.

* **Les desserts sont toujours très bons !** Il y a du choix pour tout le monde : Compote, Fromage blanc, Pâtisserie, Salade de fruits, Entremets,...

La Cafétéria à toujours autant de succès, +10 passages le midi malgré la baisse en nombre d'étudiants.

Il y a une très bonne fidélisation des convives (**M. Maisonneuve**)

* **La table d'épices est un vrai succès et la sauce en libre-service est très appréciée. !** Nous pouvons assaisonner ou non les plats (viande, pâtes,...) à notre convenance.

* **La convivialité et la politesse entre les élèves et le personnel de la cuisine.**

* **La convivialité et l'ambiance dans la salle des adultes (enseignants + personnel)**

Les nouveautés dans nos menus depuis septembre 2017 :

Tagliatelle « Kebab », Poireau au jambon, Quiche Saumon Epinards « maison », Hamburger de **poisson**, Aiguillettes de poulet sauce « Curry Noix de coco », Rôti de porc sauce poivrons, Fajitas de bœuf, Agneau rôti à l'ail, Quenelles de Brochet, Boudin blanc sauce aux raisins, Nouilles Chinoises Volaille petits légumes (façon WOK), Purée de patate douce, Emincé de porc aux graines de sésame.

Les points négatifs :

- * **Le repas du midi et soir** : Les quantités sont justes, surtout quand il y a des Frites !
- * **L'environnement** : Couloir, décor, circulation, organisation,...
- * **Pas beaucoup de filles dans la commission Restauration.**
- * **Réduire la quantité des plats chauds chez les adultes.** *C'est bon, mais on prend du poids !*

Les souhaits de la commission :

- * **Les petits déjeuners** : Peut-on avoir des fruits tous les jours ?
- * **Communiquer sur nos produits locaux / bio consommés sur le restaurant.**
- * **Etendre l'offre 'Bio'.**
- * **Mettre en avant les légumes verts pour augmenter la consommation auprès des jeunes.**
- * **Plus de parité dans la commission. (+ de filles)**
- * **Identifier les délégués de la commission restaurant.**
- * **Organigramme de la cuisine.**

Réponses aux points soulevés :

- 1) **Les petits déjeuners** : Nous proposons des fruits tous les jours depuis le 27 novembre 2017.
- 2) **L'offre 'Bio'** : Je rencontre M. Allanic de Manger bio 35 le jeudi 18 janvier pour découvrir la gamme de produits. Ponctuellement, nous allons proposer des plats issus de l'agriculture « Bio » avec une communication adaptée.
- 3) **Le repas du midi et soir** :
Effectivement, les élèves n'ont jamais assez de Frites ! N'hésiter pas par contre à demander plus de légumes si besoin.
- 4) **Afin de valoriser et mettre en avant nos légumes verts d'accompagnement, nous allons trouver un moyen de mieux communiquer (par affiche, l'écran TV, sur le self...)**
- 5) **L'environnement** : Il y a actuellement un projet d'investissement pour le réaménagement du restaurant. La Direction rencontre la société Sodexo en janvier 2018.
- 6) **La Parité** : Nous accueillons Annelise Rabillard et Lénora Couvreur pour la prochaine commission restaurant. Un grand merci à elles

7) L'organigramme de la cuisine.



8) Voici le trombinoscope, afin de mieux identifier les délégués de la commission restaurant pour l'année 2017 / 2018.



Nous remercions vivement l'ensemble des participants à cette commission.
La prochaine commission est fixée le mardi 20 février 2018 à 17h15.

Anthony Robinson, *Responsable de la Restauration*