

Compte rendu de la commission restauration du 21 novembre 2017

Présents : Didier LE GALL (Responsable secteur Convivio), Romain TESSIER (chef gérant), Séverine PROTOIS-MENU (élue), Sylvie TESSARD (élue), Mme DOUCET (parent de l'école Pie X), Mme GUILLOU (parent école Pie X), Mr BOSSIS (parent école Publique), Sylvaine LEPAGE (directrice du Pôle Enfance), Amélie MECHINEAU (Directrice adjointe), Noah JACQUEMIN (élève école Publique), Elliott MALRIEU (élève école publique), Lisa IKONOMOU (enfant école publique) , Lauri-Ann BOG (élève école Pie X), Suzanne BABONNEAU (élève école Pie X)

Absents : Mr BONNET (parent école Publique), Léana GUIBERT (élève école publique)

LES ENTREES :

- Avoir plus souvent de la soupe à la tomate : les soupes vont être de nouveau au menu. Il y aura de la soupe à la tomate de proposée mais il n'y aura pas que ça, les goûts varieront.
- Avoir moins de salade : le chef va faire attention de ne pas trop en mettre dans les salades composées. Quand, il s'agit d'une feuille de salade en décoration, les enfants ne sont pas obligés de la manger.
- Avoir plus souvent du saucisson : c'est une charcuterie, il ne peut donc pas y en avoir trop souvent.
- C'est bon.
- Avoir plus de quantité : les entrées sont faites de façon individuelle et avec un grammage à respecter. On ne peut pas se resservir.
- Avoir plus d'entrée chaude (pizza, crêpe, friand...) : il y en aura un peu plus de proposé pendant l'hiver car il y a moins de choix en crudité.
- Avoir des entrées plus classiques, il y a trop de mélange : le chef en prend note mais il en proposera quand même de temps en temps pour goûter.

LES PLATS :

- Avoir plus de hamburger et de frites : les hamburgers sont mis au menu une seule fois par an généralement en fin d'année.
- Ne pas mettre de champignons dans les pâtes : c'est noté par le chef.
- Avoir des nuggets : on en propose régulièrement au menu, en alternance avec des cordons bleus...
- Il n'y en a pas assez : les enfants peuvent demander quand ils se servent à avoir plus de quantité dans leur assiette. Il ne faut pas hésiter à demander au chef. Il est possible selon le menu de venir se resservir en demandant à un anim'.
- Il y a trop souvent des légumes : le chef est obligé d'en mettre 2 x par semaine au menu.
- Avoir du chili con carne : il va y en avoir la semaine prochaine.
- Ce n'est pas toujours salé : le chef essaye d'épicier ses plats au goût de tous. Certains sont habitués à manger très salé. C'est possible d'en demander aux anim's, il y a des petits sachets à disposition.

- Parfois c'est froid : la température est vérifiée plusieurs fois dans le service. Le plat peut refroidir assez vite si on met du temps à s'installer et manger son entrée.
- C'est très bien.

FROMAGES ET DESSERTS :

- Avoir d'autres sortes de fromage (comté, bleu...) : Romain va proposer des fromages un peu plus fort en complément des autres fromages proposés régulièrement.
- Avoir plus souvent des glaces et des gâteaux : nous ne sommes plus en période où les glaces sont proposées régulièrement. Les pâtisseries peuvent être proposées une fois par semaine.
- Avoir plus souvent de la compote : c'est noté.
- Avoir plus souvent de la mousse au chocolat : le chef prend note, il en proposait faite maison mais elle n'était pas forcément appréciée. Il va en reproposer !
- Avoir des fruits de saison : prunes, raisins, clémentines... : c'est noté.

AUTRES :

- Avoir des repas sur le thème des pays du monde : cette année le thème est « les vacances ».

Dans la salle pendant le repas :

- Il y a beaucoup de bruit : on essaye de faire au mieux mais au vu du nombre d'enfants qui déjeune, le silence n'est pas possible. Nous ne mettrons pas de musique dans le restaurant scolaire car les enfants s'habituent au bruit et du coup parlent encore plus fort.
- Il n'y a pas assez d'animateurs : il y a un moment dans le service où un des anim's part chercher les enfants de l'école Pie X, il y en a donc un en moins pendant 10 mn.
- Les publics ont plus de choix que les privés : c'est faux. Il y a un nombre de repas fait pour le public et un nombre pour le privé. Les choix des entrées sont identiques pour les deux écoles.
- Il faudrait que les tables soient propres quand on arrive ainsi que les couverts : pour les couverts, un nouveau lave-vaisselle va être installé pendant les vacances de Noël. Il faudra ensuite rénover toute la vaisselle (surtout les verres et couverts).
- On n'a pas assez de temps pour manger : Normalement, tous les enfants ont environ 30 mn pour déjeuner mais le temps total de pause est plus court pour les enfants de l'école Pie X.

Dans la cour :

- On attend longtemps, on a faim : on fait le maximum pour passer les enfants au plus vite. Pour accélérer le passage, il faudrait que tous les enfants respectent les règles de rangement et écoutent bien l'appel.
- Avoir plus de ballons de basket : il y en a déjà de proposé mais les enfants ne prennent pas forcément soin du matériel et ne ramassent pas.

- Avoir le droit de faire des acrobaties : c'est interdit, c'est trop dangereux.
- Avoir des trottinettes : pour le temps du restaurant scolaire, ce n'est pas possible, il y a trop de monde sur la cour.
- Moins d'enfants sur la cour, c'est trop petit : on essaye de faire partir les enfants dans les cours d'école le plus vite possible mais il y a toujours des petits moments où il y a beaucoup de monde. On ne peut pas agrandir la cour.
- C'est trop court : nous ne pouvons pas allonger ce temps !
- Beaucoup de personnes qui font les fous et ça cause des dégâts : nous nous efforçons de faire respecter les règles de vie notamment avec le permis à point. Si quelque chose se passe sur la cour et qu'aucun adulte n'a vu la chose se faire, il ne faut pas hésiter à aller le voir !
- Trop sévère : nous essayons que les règles soient respectées pour que chacun passe un bon moment.
- Avoir des jeux de société et des livres : pour l'instant ça ne sera pas mis en place car les expériences ont montré que les jeux étaient très vite détériorés. Nous allons réfléchir à ce qui peut être mis en place.