

Tout d'abord je tenais à remercier tous les membres de la commission du 14 février à Notre Dame, notamment nos jeunes ambassadeurs consommateurs pour la qualité de leurs échanges, dans un état d'esprit constructif et force de propositions.

Présents : Mme LEBIHAIN, Mme LEDET (Etablissement)
Mme DELATTRE, Mme FAUCON, Mme BEGUIER (Parents d'élèves)
Maël et Clémentine 4ème, Mario 5ème et Romain 6ème
Anne, Bruno GOUZY (Scolarest)
Excusé : Tony PETRAU (Scolarest)

Les ambassadeurs consommateurs ont témoigné globalement de leur satisfaction de la restauration, de l'intérêt de l'action de sensibilisation sur l'équilibre alimentaire mis en place et des consignes pour limiter le gaspillage.

Les quantités servies sont satisfaisantes et ils ont noté la possibilité d'adapter la quantité selon leur appétit avec la possibilité de revenir prendre du rabe. Globalement, la variété des plats proposés donne satisfaction et les légumes comme les sauces sont très appréciés. La panier de fruits "toute saison" à disposition présente un intérêt pour favoriser la consommation complémentaire de fruits/légumes.

Les jeunes consommateurs proposent les suggestions suivantes :

Ajouter des coupelles de compotes de fruits, dans la corbeille à fruits comme une nouvelle alternative. *Cela sera fait à partir du 4 mars*

Supprimer la feuille de salade décorative dans certaines crudités. *Nous proposons de tester la dotation de 50% des entrées sans salade pour avis à partir du 4 mars*

Afficher les menus dans le hall d'entrée du restaurant. *Ok*

Proposer de temps en temps un plateau de fromage à la coupe. *Cela sera fait dans le cadre des animations*

(Re)-intégrer dans les prochains menus la tarte aux pommes et du crumble aux fruits, très appréciés. *Cela sera fait*

Avoir tous les choix en fin de service. *Nous proposons de réallotir la dotation tous les quarts d'heure. Cela sera fait à partir du 4 mars. Nous rappelons la mise à jour localement de la liste des Tops/Flops pour permettre d'optimiser et d'ajuster les taux de prises localement, tout en tenant compte des variations des plats végétariens très aléatoires (rapport de 1 à 10 selon le plat protidique proposé comme par ex Nugget's!). Nous proposons la mise en place d'un stock de sécurité pour ajustement.*

Les pâtes sont trop grasses. *Sur place, les pâtes sont remises en température avec un four mixte (chaleur + vapeur) favorisant la condensation. Nous égoutterons les pâtes juste avant le service à partir du 4 mars.*

Mme Lédet, personnel éducatif référent self (présente chaque jour sur la totalité du service) insiste sur la nécessité de faire attention aux quantités servies, notamment pour les jeunes qui ne prennent pas de plat protidique. M. Gouzy travaille à re-sensibiliser l'équipe (qui a connu des départs de personnels) sur le respect des grammages.

Les parents d'élèves Mme BEGUIER, Mme DELATTRE et Mme FAUCON témoignent également des retours satisfaisants des enfants. Nous évoquons la possibilité de proposer des menus végétariens et nous présentons le nouveau book Végétarien Scolarest. Mme

FAUCON précise avoir déjeuné jeudi dernier dans le restaurant. Elle témoigne également de la qualité gustative des plats proposés et confirme les avis favorables recueillis sur place.

La prochaine commission restauration sera réalisée avant ou peu après les vacances de Pâques. Une visite de la cuisine centrale, sur le site du lycée, pourra alors être organisée.

Dans l'attente de notre prochaine rencontre de suivi, à vos cotés, le 15 mars à 11h00

Bien cordialement



Bruno GOUZY

Chef de Secteur

Tél. : 06 27 95 08 89

Secrétariat : 05 57 92 48 50

bruno.gouzy@compass-group.fr



Scolarest

Direction Régionale Nouvelle Aquitaine

Parc Aerial

24/36 Rue Ariane

33700 Mérignac

www.scolarest.fr