

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION

vendredi 1^{er} décembre 8 h 15

Etaient présents :

M. SEGUR Didier, chef de cuisine

Mme BOURNAT Christelle, proviseur adjoint

6 élèves :

GUILLERME Solène et DUPONT Adrien délégués de l'internat

MARGUET Jade, déléguée 2GT2 et PUNTOUS Lucas délégué 2GT2

BODIN Adrien, délégué CVL

LOPES Damien, délégué 2MIEL

Mme FABIEN Louisa parent d'élève FCPE

Mme LACAZE Magali CPE et SAMSON Pauline stagiaire CPE

Mme ESCALLE Gaëlle, infirmière du lycée

Mme BOUSQUET Martine, enseignante

M. PICON Jérôme, adjoint gestionnaire

Mme FLAUJAC Nicole, service intendance

Après un tour de table où chacun se présente, M. Picon fait un rappel sur le but de la commission restauration, à savoir un lieu d'échanges et de suggestions qui contribuent à l'amélioration des repas servis aux élèves. Cette réunion fait à chaque fois, l'objet d'un compte-rendu envoyé à tous les membres de la commission et également consultable sur le site du lycée, avec les menus.

1) Le petit déjeuner

Les internes souhaitent plus de jus de fruits et de lait, plus de céréales et de viennoiseries (à l'heure actuelle environ 1 fois/semaine) et un café de meilleure qualité. ...Mme FABIEN, parent d'élève et nutritionniste fait une intervention pour signaler que, pour un meilleur équilibre alimentaire, il est préconisé de prendre des fromages et des produits laitiers au petit déjeuner. Après discussion, il sera donc proposé aux élèves le matin : des yaourts nature, des fromages type « Kiri », des jus de fruits plus diversifiés, un café de meilleure qualité (à partir de 2018, le temps d'épuiser le stock restant..) et le choix des céréales sera fait par les internes et M. Ségur. Le lait quant à lui, est donné au fur et à mesure pour éviter le gâchis

2) Le goûter (en principe 1 brique de jus de fruit + 1 biscuit)

L'année dernière, le goûter était distribué aux internes le soir vers 17 h 45, alors que le repas est servi à 19 h. Il avait donc été décidé de le faire distribuer par la Vie Scolaire vers 15h30, heure de la récréation de l'après-midi. Cette solution présentant aussi des difficultés, le goûter est désormais donné le matin, au moment du petit déjeuner. Mais les internes nous signalent que bon nombre d'élèves le consomment le matin et n'ont donc plus rien à manger à l'heure du goûter ...Selon l'avis de la nutritionniste, dans un souci d'équilibre alimentaire, il est préférable de remplacer le jus de fruit sucré par un fruit, qui pourra être consommé le matin par les élèves trouvant l'attente trop longue jusqu'au repas de midi. Les internes se verront donc proposer un fruit de saison avec un biscuit.

3) Le déjeuner

Le repas de midi donne globalement satisfaction aux élèves qui font quelques remarques sur les quantités servies et sur les cuissons. Ils demandent aussi la possibilité d'un affichage précisant le parfum de certains aliments. Toujours dans un souci d'équilibre, Mme Bournat suggère de veiller aux entrées et desserts le jour des frites (une fois/semaine) afin d'éviter d'avoir pizza/frites/gâteaux le même jour.... M. Ségur signale aux élèves qu'ils peuvent toujours demander ce que contiennent les plats ainsi qu'à être servis plus copieusement.

M. Picon demande aux élèves leur point de vue sur le choix proposé aux 2 rampes de service et il semble qu'il n'y ait plus de problèmes de ce côté-là. Il en profite pour faire un rappel aux internes: à savoir l'obligation de réserver le repas de midi. En effet on constate que certains internes omettent régulièrement de réserver leur repas.

4) Le dîner

Ce repas ne fait l'objet d'aucune remarque particulière, mais est soulevé le cas des élèves sportifs qui prennent un plateau, en raison des retours tardifs des entraînements. A l'heure actuelle, ils se servent eux-mêmes dans l'armoire chaude, et le chef fait remarquer que cela pose un problème au niveau de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. L'achat d'une thermo-scelleuse va permettre la réalisation de barquettes individuelles qui se réchauffent au micro-ondes.

Après avoir évoqué avec les élèves la mise en place de repas à thème, et fixé la date de la prochaine commission au vendredi 16 février à 8 h 15, la séance est levée à 9 h 30.