



Compte rendu de la commission restauration du 21 Octobre 2021

De 15h30 à 16h30

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement du self depuis la rentrée.
- Bilan sur les repas.
- Perspectives pour cette année scolaire.

Personnes présentes :

Salariés : M. Perez , Mme Gand ,M. Mottet, Lucas Billard, Mme Rabatel ,Mme Bournat-Querat , Mme Le Borgne .

Administrateur : Mme Chapot, Mme Mardargeant, Mme Viviant.

Jeunes présents :

Luca Perez, Adrien De Saint Jean, Sébastien Plaire(filière électricité)

Mathias Bonnaud, Alison Orcel, Nacera Bahaz, Lucas Franco (filière Canin/félin)

Marine Arnal Soria, Ambre Girot (pour la filière 4^{ème}/3^{ème})

Bilan sur le fonctionnement du self :

- Le nombre de places disponibles au self est passé de 42 à 62 personnes- il est bon de rappeler que ce nombre était de 108 avant la crise sanitaire. Nous fonctionnons toujours sur trois services à midi. Chaque personne se charge de débarrasser son plateau.
- Notons que la vitrine installée en ce début d'année est très appréciée de tous- cela permet de proposer plusieurs entrées.



- L'acquisition d'une cellule de refroidissement permet cette année de servir les plats non touchés lors d'un autre service, ce qui limite le gaspillage et ce qui diversifie les propositions au niveau des plats chauds.
- Les déchets après les repas seront triés. L'équipe va travailler sur une organisation pour rendre ce tri possible.
- Il est rappelé à chacun qu'il est possible, lors du passage au self, de demander à la personne qui sert, d'augmenter la quantité de nourriture servie dans l'assiette.
- La qualité des repas est bonne selon les jeunes présents autour de la table : « c'est bon », « c'est meilleur que dans mon ancien établissement ».
- Le côté « cantine à taille humaine » est souligné par quelques personnes.
- Les jeunes ont le choix entre deux voire trois entrées cette année, ce qui est largement apprécié.
- La région Auvergne Rhône Alpes impose aux établissements scolaires de proposer 1 repas sans viande par semaine. Nous maintenons notre choix de proposer 1 ou 2 repas sans viande par semaine.
- Il a été rappelé que la MFR travaille principalement avec des produits frais, locaux et que tous les plats sont cuisinés sur place par l'équipe de cuisiniers.
- Les jeunes apprécient d'avoir du fromage à chaque repas.
- Les végétariens ont la possibilité de prendre deux entrées s'ils le souhaitent ainsi que plus de légumes.
- Du poisson est proposé aux jeunes qui ne consomment pas de viande de porc ainsi que les jeunes qui mangent de la viande halal. Certains végétariens mangent du poisson.



- Nous allons organiser à nouveau cette année, des repas « locavore » (préparés avec des produits achetés en circuits courts). Il y en aura un en Novembre, un en Mars et un en Juin.
- Les jeunes apprécient les petites viennoiseries du vendredi matin ainsi que le Nutella, même si celui-ci peut poser quelques problèmes éthiques concernant la composition du produit et les emballages individuels... L'équipe va réfléchir sur une alternative.
- Il a été rappelé que le pain est frais chaque matin. La qualité de ce dernier est meilleure depuis le début de cette année scolaire (souligné par les jeunes présents). Le pain coupé le matin et qui est resté en cuisine est resservi au repas de midi. Le soir, le pain non consommé est mis dans le « gâchis mètre ».
- Concernant le gouter distribué à 17h15, il a été décidé que tous les jeunes qui le souhaitent pourront en prendre un.

Perspectives

- Poursuivre les efforts engagés pour améliorer le système de restauration.
- La commission travaux va travailler sur l'agrandissement du réfectoire.
- Chaque jeune peut être source de proposition à tout moment.