

St André le Gaz, le 1er juillet 2026

Compte rendu de la commission restauration du 18 juin 2026

de 15h30 à 16h30 à la MFR le Village

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis janvier 2026
- Point sur les repas
- Perspectives et questions diverses

Personnes présentes :

Salariés : M. Mottet Sylvain, Mme Tissot Michèle, Mme Rabatel Laurence, Mme Aribi Mina, M. Perez Guillaume, Mme Poulin Isabelle

Administrateur : Mme Chapot Marie Jo

Jeunes présents : Panis Lydéric et Pellorce Scyanne (2<sup>nd</sup>e A Elevage canin Félin) ; Badin Noé (Bac 1 Melec) ; Cividino Emma (2<sup>nd</sup>e B Elevage canin félin)

- 100 % des jeunes pensent que l'on mange bien à la MFR et que la qualité des repas est bien meilleure depuis que nous avons retrouvé notre cuisine après les travaux (depuis février 2026). Les quantités le soir sont parfois un peu justes (Bac 1).
- Les repas sont équilibrés et les plats sont adaptés aux saisons. Les plats végétariens sont bien appréciés (2<sup>nd</sup>es B).
- Les entrées sont très variées, ce qui est fortement apprécié.
- Le personnel qui travaille en restauration est très souriant et agréable.
- Gaspillage alimentaire : les jeunes de seconde A soulignent qu'il y a toujours trop de gaspillage à leur goût (plats pris par les jeunes et qui ne sont pas consommés) ; il faudrait trouver des stratégies pour l'éviter. Il est tout de même rappelé que ce qui n'a pas été servi le soir est resservi le lendemain afin d'éviter le gaspillage.
- Nous allons faire un essai concernant le passage au self à midi : service unique en continu à partir de midi. Nous verrons comment envisager cette éventualité pour la rentrée prochaine.
- D'après les jeunes de seconde le compost est « mal respecté ». Des actions de sensibilisations seront organisées afin d'améliorer le tri.
- Les élèves de la filière canin/ félin soulèvent que le service de plongé le soir est exclusivement assuré par des jeunes de cette filière. Pourquoi ne pas associer des jeunes électriciens ou 4<sup>eme</sup>/3<sup>eme</sup> ?

- Une question sur le service du soir est soulevée : un jeune aide la personne au service, est-ce opportun et doit-on remettre cette idée en question ? ce point sera abordé avec le directeur.
- Une demande a été formulée concernant le pain : serait-il possible d'avoir du pain différent (pain aux graines, aux céréales...) ? Nous allons nous renseigner auprès de la boulangerie partenaire afin de voir ce qui existe et pourrait éventuellement proposer.
- L'eau qui coule au robinet de remplissage des pots n'est pas très fraîche. Pour cette fin d'année, nous allons disposer des pots dans la vitrine réfrigérée qui se trouve dans le réfectoire afin d'avoir toujours de l'eau fraîche. Nous allons aussi regarder combien coûte une « borne fraîche » et voir ce qui est possible de mettre en place.
- Isabelle Poulin demande s'il serait possible d'avoir des glaces en dessert lors des soirées barbecue en fin d'année. Le problème réside dans l'accès aux congélateurs de la cuisine. Une réflexion va être menée afin d'envisager une réponse favorable à cette demande.
- Nous allons étudier la possibilité d'installer un tableau vitré à l'extérieur de self pour afficher les menus et les services. Les menus seront inscrits en début de chaîne sur un tableau (que nous possédons déjà).
- Suite à la demande d'un élève, il est rappelé que le prix de la demi-pension est de 57 euros par semaine (cette somme ne correspond pas aux prix des repas uniquement, il comprend aussi des charges structurelles et de personnel) et 103.50 euros pour la pension complète.
- Le bilan de cette commission est globalement très positif, les jeunes sont satisfaits de la qualité des repas servis et de l'organisation globale. La date de la prochaine commission sera fixée en début d'année scolaire 2026/2027.