

St André le Gaz, le 5 novembre 2025

Compte rendu de la commission restauration du 22 octobre 2025  
de 15h30 à 16h30 à la MFR le Village

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis la dernière commission
- Point sur les repas
- Travaux de la cuisine de la MFR
- Perspectives et questions diverses

Personnes présentes :

Salariés : M. Perez, M. Mottet, Mme Bouchareb, Mme Chapot, Mme Di Giamberardino, M. Jolinon (conseil d'administration)

Jeunes présents :

Dhenin Ellyna (première B Canin/Félin)

Launois Céleste (première A Canin/Félin)

Perrin Riccardi Enzo, Maroude Marvin (Troisième A)

Venditti Alexis, Lecointe Joris (Troisième B)

Perrichon Jules (Bac 2 Melec)

Kaba Djibril (CAP 2 Elec)

**• Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis la dernière commission,**

- En début de réunion le fonctionnement actuel de notre service de restauration est expliqué. Du fait des travaux en cuisine, la MFR fait appel à un prestataire de La Bridoire (73). Les repas sont livrés quotidiennement et réchauffés par le cuisinier. Les marges de manœuvre pour le cuisinier sont très limitées. Les menus sont proposés par le prestataire et ne sont pas trop modulables. Quelques ajustements ont été demandés et obtenus par M. Mottet cependant.
- Globalement, les jeunes pensent que les repas sont corrects même s'ils ne sont pas suffisamment variés. Les jeunes aimeraient avoir plus de pâtes et plus de féculents.

- Les portions sont un peu justes et les jeunes aimeraient bien pouvoir se resservir, ce qui n'est pas possible pour les jeunes du premier service (apprentis électriciens). Les grammages des portions sont imposés par notre prestataire et pour le moment

M Mottet doit faire en sorte que tout le monde soit servi avant de distribuer ce qui reste éventuellement.

- Les petits déjeuners sont variés. Il est rappelé que les quantités ne sont pas limitées le matin. M. Mottet nous annonce que des yaourts nature non sucrés vont être proposés le matin.
- Certains jeunes pensent que leurs camarades ne mangent pas tout ce qu'ils prennent, ce qui est dommage puisque certains disent que les portions sont trop petites.
- Les plats de substitution pour les personnes qui ne mangent pas de porc ne sont pas assez variés. Tant que nous n'avons pas de cuisine opérationnelle, il est difficile de proposer d'autres alternatives.
- Concernant les allergies alimentaires, un tableau récapitulatif des allergènes est affiché à l'entrée du réfectoire afin d'informer toutes les personnes (nouveau depuis cette rentrée). Les personnes qui ne mangent pas un produit peuvent compenser avec tout ce qui est proposé à côté.
- Il est rappelé que les fruits sont très diversifiés et proposés « à volonté », ce qui est très apprécié de tous.
- Les travaux avancent bien. Un léger retard a été constaté. Nous ne connaissons pas la date de fin de travaux à ce jour.

#### • Fonctionnement du compost et lutte contre le gaspillage

- Le service « compost » fonctionne plutôt bien.
- Les jeunes de la commission écoresponsable vont travailler sur le gaspillage alimentaire et sensibiliser tous les élèves de la MFR à ce sujet (« mange ce que tu prends ! »).
- Globalement la cuisine ne jette pas grand-chose et la quantité de pain gaspillé a diminué.

La date de la prochaine commission sera fixée en cours d'année scolaire vers le mois de Mars 2026.