



Compte rendu de la commission restauration du 30 novembre 2022

De 15h30 à 16h30

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement du self depuis la dernière réunion.
- Bilan sur les repas.
- Perspectives.

Personnes présentes :

Salariés : M. Perez , Mme Gand ,M. Mottet, Mme Bouchareb ,M.Balaye, Mme Le Borgne, M. Ayme .

Administrateurs : Mme Chapot.

Jeunes présents :

2^{nde} CGESCF : Marine Arnal Soria

1^{ère} CGESCF : Bonnaud Mathias

T^{le} CGESCF : Guironnet Rudy

3^{ème} : Maxime Bosquet et Johann Gallege

Bac pro Electricité : Thomas Lemaire

Bilan sur les repas et le fonctionnement du self :

- Globalement les retours sur les repas proposés sont positifs. Les jeunes pensent que les menus sont équilibrés et que la qualité de la nourriture proposée est bonne.
- Concernant les repas locavores, il a été décidé de maintenir le cap prévu en début d'année, à savoir un par trimestre.
- Le fromage à la coupe proposé le midi est très apprécié par tous les jeunes.
- Certains jeunes n'aiment pas les repas « sans viande ». Ces repas sans viande faisant partie des nouvelles directives, nous maintiendrons un repas sans viande par semaine.
- La purée de pomme de terre n'est pas toujours appréciée car elle est trop sèche. Il s'agit de purée lyophilisée puisque la cuisine ne possède pas de matériel pour confectionner de la purée maison. Une sauce est ajoutée afin de rendre cette purée moins pâteuse.



- Un jeune de 3eme a posé une question sur les produits bio. A la MFR nous utilisons des yaourts bio, de la volaille bio, des clémentines bio (pas de provenance française). Le bio est plus couteux. Nous utilisons aussi des produits locaux pour la confection de certains repas (c'est mieux).
- Il a été demandé par Rudy de préparer plus de repas « d'autres pays » (ouverture au monde).
- Lorsque nous proposons un plat unique (par exemple tartiflette), il n'y a pas de proposition alternative pour les jeunes qui n'aiment pas le plat proposé.
- La variété des gouters est appréciée de tous. Les jeunes mangent bien les fruits proposés le mercredi.
- Les fruits disponibles à chaque repas sont très appréciés.
- Le PDJ est considéré comme varié et complet.

Perspectives :

- Maintenir un repas sans viande par semaine.
- Maintenir un repas locavore par trimestre.
- Réfléchir à la mise en place de soirée « raclette » par groupe à tour de rôle.
- Les propositions des jeunes : gratin dauphinois, blanquettes, bœuf bourguignon.
- Maintenir la distribution de fruits une fois par semaine au gouter.
- Proposition : faire du hachi parmentier.
- Proposer plus de poisson (l'équipe cuisine remarque cependant que le poisson n'est pas trop apprécié).
- Continuer à proposer plusieurs entées (taboulé + entrées simples)
- Essayer de mettre en place une soirée « Burger ».
- Voir avec l'équipe d'animation pour mettre en place des menus spéciaux le soir sur l'ouverture au monde.
- L'amélioration du compost est actuellement à l'étude.