

Compte rendu de la commission restauration du 23 Mars 2023

De 15h30 à 16h30

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement du self et la mise en place du tri.
- Bilan sur les repas.
- Perspectives et travaux.

Personnes présentes :

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

Administrateur : Mme Chapot.

Jeunes présents :

Mathias Bonnaud, Theveneau Lucie(filière Canin/félin)

Allard Jeanne, Johan Gallego, Jacob Taine (pour la filière 4^{ème}/3^{ème})

Bilan sur le fonctionnement du self et la mise en place du tri :

- L'idée de remettre le compost en place a été bien accueillie par les jeunes.
- Il faudra mettre en place des sessions « d'éducation au compost et au tri ». Cela devrait se mettre en place en partenariat avec le Syclum.
- Les repas sont variés et bons globalement.
- Il a été souligné que les jeunes ont beaucoup de choix le matin lors du petit déjeuner.

- Il sera mis en place des repas à thèmes dans le cadre de l'ouverture au monde et aux autres, sans que cela soit lié à une veillée particulière. Certains repas proposés font déjà l'objet d'ouverture culturelle.
- Les jeunes pensent que l'idée de manger avec des personnes de leurs classes est bonne.
- La consommation de serviettes est excessive tout au long de la journée. En effet la MFR met à disposition environ 400 serviettes en papier par repas. Il va falloir mener une réflexion concernant ce problème (cette consommation excessive n'est pas écoresponsable !)

Perspectives et travaux

- Les travaux avancent bien et le nouveau réfectoire devrait prochainement être opérationnel. Il faudra réfléchir au fonctionnement.
- Les barbecues de fin d'année vont se remettre en place (à partir du jeudi 25 mai). Nous allons racheter des barbecues (équipe animation).