

ACTA REUNIÓN No. 3 COMMISSION CANTINE

Fecha: 23/11/2022

Lugar: Liceo Francés Conde

Asistentes:

- **Liceo:** Susanne Cuel (Directeur Financier Adjoint), Fabienne Leclerc (Responsable Cantine), Stephanie (Responsable Cantine Stex - remplacement temporaire).
- **Representantes Alumnos:** representantes de alumnos de LFM Conde (3ème, 4 ème, 5ème, 6ème).
- **Representantes Sodexo:** Nicolás Benazerf (chef de centre), Raquel (Nutricionista encargada de la elaboración del menú de alergias), Ana y Marina (nutricionistas encargadas de la elaboración del menú general).
- **Representantes Asociaciones:**
 1. **APE StEx:** María Paz
 2. **APA Conde:** Frederic y Valérie
 3. **ALI:** Natalie y Julie

CONTEXTO

Está reunión estuvo centrada principalmente en las intervenciones de los estudiantes de los distintos niveles del LFM de Conde, cada representante trasladó las quejas, sugerencias e inquietudes de sus compañeros:

REPRESENTANTES DE 3ÈME

- **Textura de la comida:** han comentado que la textura de la comida no les resultaba agradable, como por ejemplo que la pasta estaba reblandecida y el sarraceno con pegotes.
- **Presentación de la comida:** han transmitido que les resultaba muy poco apetecible la presentación, con lo cual no se animaban a probar algunos alimentos, han hecho énfasis en la presentación de las verduras y han sugerido que podría agregárseles bechamel para hacerlas más apetecibles al gusto y a la vista.
- **Sabor:** han dicho que en general la comida no estaba rica.
- **Comida Fría:** han comentado que muchas veces les servían la comida directamente fría del lineal.
- **Estudiantes se sirven poca comida:** han transmitido que los estudiantes trataban de coger lo mínimo posible permitido.
- **Imposibilidad para repetir comida:** la principal queja ha sido que los estudiantes se estaban quedando con hambre, ya que no les permitían repetir comida, tampoco tienen la posibilidad de coger más pan, queso o fruta. Han comentado especialmente el caso

de los niños que llegaban de hacer deporte varias horas, que llegaban con mucha hambre al comedor. Sodexo les ha dicho que “tenían las cantidades estudiadas según las necesidades de los niños, y que no era tan bueno quedarse tan llenos”. Sin embargo, hemos insistido en que debían dejarles repetir tanto los platos principales como la fruta.

REPRESENTANTES DE 4ÉME

- **Buffet de ensaladas:** los estudiantes han expresado que había poca variedad, han dicho que todos los días había tomate y zanahoria, también han pedido que incluyan ensaladas preparadas y más opciones. Tanto el Liceo, como Sodexo han tomado nota de esto, y han acordado que iban a incluir aparte de las crudités una ensalada preparada.
- **Aderezos para la ensalada:** los estudiantes han solicitado que pongan el aceite y el vinagre por separado, ya que actualmente está mezclado, ya que lo les gustaba el vinagre, también han pedido más aderezos y sal. El Liceo ha dicho que esto no podía ser, ya que otros años había sido así y los estudiantes cogían el aceite para comer pan y que se llenaban principalmente de pan con aceite.
- **Legumbres:** los estudiantes han pedido incluir legumbres.
- **Cantidad de comida:** han pedido incrementar la cantidad de comida en los platos, también han comentado que algunos estudiantes llegan tarde al comedor y casi no hay comida.
- **Repetir comida:** cuando los estudiantes quieren repetir les ponen menos comida o les niegan la repetición. También se quejan de que es obligatorio repetir el primer plato para poder repetir. Esto lo va a revisar Sodexo.
- **Menús vegetarianos:** han comentado que quieren menús vegetarianos, y poder elegir entre los dos menús, el normal y el vegetariano como alternativa. El Liceo y Sodexo han acordado hacer un día vegetariano para todos los estudiantes a partir del mes de enero, está por definir qué día será.
- **Presentación del pescado poco apetecible:** han sugerido que el pescado sea rebozado para que sea más apetecible, Sodexo ha dicho que por logística no puede rebozar tanta cantidad de pescado, sin embargo, están trabajando para ofrecer una opción de pescado que venga ya rebozado y que tenga ingredientes saludables.
- **Comidas especiales:** los estudiantes han propuesto que 1 vez al mes se haga comida temática tradicional de un país y también que para fechas como Halloween y Navidad se hagan comidas temáticas. Esto sería para Colleege, pero no en el menú sino como opción.
- **Decoración:** los estudiantes han pedido que hagan decoraciones temáticas en el comedor para fechas especiales como Halloween y Navidad.
- **Cantidad y repetición del postre:** se han quejado de que no pueden repetir fruta y que el queso es muy pequeño y que solo les dan un trozo. La nutricionista de Sodexo ha dicho que debe haber un equilibrio y que los niños no se pueden llenar de fruta y queso, sin embargo, hemos pedido que se les deje coger más fruta.
- **Pan duro y seco:** han trasladado que a los últimos en llegar al comedor les toca el pan duro y seco. Sodexo va a revisar.
- **Postre alérgicos:** han trasladado que para los alérgicos no había yogur y han solicitado que incluyan menú de soja y también han pedido bizcochos aptos para los alérgicos. Sodexo ha dicho que este tema es un reto para ellos y que están trabajando en poder ofrecer más opciones de postre diferente a la fruta para los alérgicos.

- **Yogures de sabores:** han pedido más variedad en el yogur. El Liceo se propuso a Sodexo elaborar una mermelada para agregarle al yogur.

REPRESENTANTES DE 5ÉME

- **Obligar a comer:** han dicho que les obligaban a comerse toda la comida. Fabienne va a averiguar esto.
- **Repetir comida:** para poder repetir, han dicho que tenían que comerse todo el primer plato y que había comidas que no les gustaban y aun así tenían que comérsela pues quedaban con hambre y querían repetir.
- **Preparación de la comida:** han dicho que la preparación de algunas comidas no era adecuada, como que por ejemplo el pollo estaba seco, que las patatas estaban duras y que el arroz no estaba hecho del todo.
- **Más legumbres:** han pedido incluir más legumbres para el frío como garbanzos o lentejas.
- **Postre:** se ha quejado que siempre había las mismas frutas de postre, manzana, pera y plátano. Sodexo ha dicho que trabajaban solo con frutas de temporada y que el mes pasado había ciruelas y este mes mandarinas. Seguiremos insistiendo en este punto en futuras reuniones para que incorporen más variedad.

REPRESENTANTES DE 6ÉME

- **Repetir comida:** han contado que les había pasado que, aunque se habían comido el primero y el segundo no les habían dejado repetir, ya que les dijeron que no había suficiente comida.
- **Variedad de comida:** han trasladado que los niños salen con hambre del comedor cuando vienen de hacer deporte.
- **Menú diferente al servido:** han dicho que algunas veces no coincide el menú con lo servido. Este mes ha coincidido más que el anterior.

CONCLUSIONES:

En líneas generales, parece que la comida en StEx es mejor que en Conde, este mes hemos recibido muy pocas quejas por parte de los padres en StEx. Sin embargo, en la reunión evidenciamos que hay muchas quejas por parte de los alumnos y el personal del colegio. Vemos que todavía queda mucho por mejorar.

Desde APE StEx continuaremos haciendo seguimiento al menú, comprobaremos si en el mes de noviembre el menú presentado coincide en su mayoría con lo realmente servido a los estudiantes y también vigilarémos que se están aplicando los cambios sugeridos y estaremos atentos a cualquier sugerencia, queja o inquietud que tengan las familias.

La próxima reunión de la comisión Cantine con representantes de colegio y de Sodexo será el día 14 de diciembre, por lo que pedimos por favor enviarnos todas sus inquietudes.

Para las visitas al comedor, por favor escribir a **APE StEx** al correo comedor@apasaintexupery.com.