



## Reunión para el Comedor LFM Conde 15/02/2023

### Presentes :

#### LFM:

- Suzanne Cuel, Secretaria General Adjunta,
- Stéphanie CHHENG, directora de Saint-Exupéry,
- Fabienne Leclerc, responsable del servicio de catering.

#### Alumnos:

- Cristina 6to
- Margot sexto
- Andrea 5to
- Dora 5to
- Victoria de 4º,
- Amira de 4º
- Cristal 3º,
- Judit de 3º,

#### Padres:

- Nathalie Mondet ALI,
- Christine Fabre ALI,
- Valerie Gleyze APA.

#### Sodexo:

- Michel Lahurlagaray, director del Centro LFM (en sustitución de Nicolas Benazeraf)
- Raquel González, dietista.

La reunión comienza a las 10:40 en Conde

### Regresos de alumnos:

#### Puntos negativos :

- Para los alumnos que llegan un poco tarde, hay una espera porque los alumnos que estaban antes y vuelven a servirse deben hacer cola de nuevo.

- La escuela pedirá a los alumnos que si sirven de nuevo que no vuelvan a hacer cola sino que se pongan al final de la fila

-En general, todavía hay demasiada espera en la cola.

-A veces ya no hay 2 opciones de platos cuando los estudiantes llegan tarde (después de deportes por ejemplo).

- Se debe ofrecer la misma elección hasta el final del servicio, aumentando las cantidades.

-Las cantidades servidas por el personal no son iguales

- Corresponde a los estudiantes preguntar al personal cuando quieren más.

-Bistecs vegetarianos: estaban mejores el año pasado.

- Sodexo buscará referencias del año pasado y mejorará el bistec vegetariano

-Los estudiantes quieren más variedad en entrantes y quesos

-Frutas: a veces no estan suficientemente maduras como las manzanas. Las mandarinas son un poco pequeñas. No les dejamos tomar una segunda mandarina.

- Sodexo trabajará sobre el tamaño de la fruta.
- Los niños pueden tomar 2 mandarinas

-Postre: los estudiantes quieren más variedades (frecuentemente fruta, crema, queso) y solo 1 pastel por semana.

Les gustaría tener más opciones de yogures, que tuvieran diferentes sabores (frecuentemente fresa o natural).

Las porciones de postre son demasiado pequeñas para estudiantes de la ESO. Estos son los mismos para la escuela primaria y secundaria.

Los niños alérgicos no encuentran muy buenos los postres.

- Sodexo trabajará en los postres para ofrecer más variedad y hacer porciones de acuerdo a la edad de los niños.

-Las albóndigas eran mejores el año pasado

-Las croquetas: los alumnos solo tenían 3, quisieran más.

-Las bolas de soya no son buenas

-La pasta a veces tiene un problema de cocción: demasiado cocida o dura

-A los alumnos les gustarían más comidas temáticas y les gustaría pizza

-La pasta fileo está recocida

-Falta de condimento: sal para pasta. A los alumnos les gustaría tener la opción de agregar sal. A veces el plato está mal mezclado y por lo tanto la sal está mal repartida.

- Sodexo propone poner saleros para los alumnos de la ESO en el buffet y se prestará atención a la mezcla del plato

-A los estudiantes les gustaría el salmón: ha subido tanto el precio que ya no se sirve

-Algunos peces tienen demasiadas espinas.

- El colegio puede poner un pictograma que explique cómo comer pescado

-Hamburguesa: solo queda el bistec.

- Sodexo agregará el pan, las salsas y el ketchup

-A los alumnos les gustaría que hubiera arroz permanentemente para los que no comen pasta

-Poner etiquetas para platos o ensaladas con ingredientes y alergias

### **Puntos positivos:**

-En general, los alumnos encuentran que el comedor ha mejorado en comparación con el año pasado.

-La comida es más variada que el año pasado

-El buffet de ensaladas es más variado. Debe haber una ensalada mixta con pasta o arroz, patatas todos los días. A los alumnos a los que no les gusta el aderezo para ensaladas les gustaría que hubiera solo una botella de aceite de oliva.

- El liceo pondrá a disposición una botella de aceite de oliva para la prueba y la retirará si los alumnos la ponen en su plato para rociar con su pan

- Falafel: muy bueno

- Lentes: muy buenas

- Sopa Alicia: muy buena

- San Jacobo: muy buenos

- Gazpacho: muy bueno (se servirá en primavera)

- Pastel de pastor: muy bueno

-el pan de siempre es bueno (el de esta semana estuvo duro; el encargado no estuvo esta semana)

- Sodexo trabajará en el histórico de los platos populares para volver a ofrecerlos.

menú febrero

La comisión leyó el menú y lo validó para el mes de marzo.