

Compte-rendu de la Réunion Mensuelle de Restauration Mercredi 22 mars 2023, à Conde.

LFM :

- Suzanne Cuel, adjoint secrétaire général,
- Fabienne Leclerc, responsable du service de restauration.
- Dominique Gautier, gestionnaire à Saint-Exupéry

Elèves :

Alfonso et Carmen en CE2

Alexandre et Luis de CM1

Daphné, Sofia, Majdi et Luis de CM2

Parents :

- Valérie Gleyze APA
- Jérôme Faivre APA STX
- Nathalie Mondet ALI,
- Julie Bouaziz ALI,

Sodexo :

- Michel Lahurnagaray, Responsable Centre LFM,
- Raquel Gonzalez, diététicienne.

La réunion commence à 10 :30 en présence d'élèves du primaire de Conde.

La parole est donnée aux élèves:

Les élèves notent une légère amélioration par rapport à l'année passée. Ils préfèrent la cantine cette année mais ils pensent aussi que l'on pourrait faire des améliorations.

Points négatifs :

Trouvent que les pâtes sont trop cuites.

Pour la soupe de « fideos », idem les pâtes sont beaucoup trop cuites.

Le yaourt rose n'a pas beaucoup de succès, ils le prennent quand il n'y a pas de celui nature.

La cantine n'est pas assez décorée quand il y a un repas à thème.

Les élèves font remarquer que les élèves allergiques n'ont pas toujours le même repas que les autres élèves, surtout au niveau du dessert.

Points positifs :

Le buffet est vraiment très bien, ils aiment beaucoup le choix et le trouve de plus en plus complet.

Il y a plus de choix dans les fruits cette année.

Ils trouvent les repas très équilibrés. Ils savent très bien qu'il faut manger de tout, que les fruits et les légumes sont bons pour la santé, mais ils aiment aussi manger autre chose de temps en temps. Ils connaissent parfaitement la pyramide alimentaire.

Ils aiment beaucoup pouvoir s'asseoir où ils veulent.

Ils aiment beaucoup les frites, hamburgers, les « croquetas » et aimeraient que l'on continue à en mettre.

Remarques de la part des élèves :

Ils aimeraient que le repas du vendredi soit plus festif.

Ils aimeraient avoir des raviolis aux épinards et ricotta comme l'année passée.

Ils aimeraient avoir de la blanquette comme l'année passée.

On demande si les élèves ont faim quand ils sortent de la cantine, ils nous répondent que non. Mais qu'il y a des élèves qui se dépêchent de sortir pour pouvoir jouer dans la cour et pouvoir être les premiers à avoir les raquettes de ping-pong et les ballons.

Réponses de la commission :

On demande à Sodexo qu'ils revoient la cuisson des pâtes.

On rappelle que les élèves doivent au moins goûter : les surveillants feront attention à ce que les élèves ne sortent pas sans avoir mangé un minimum et que les CM1 et CM2 restent un minimum de 20 minutes.

Raquel de Sodexo informe qu'elle travaille pour que le menu des élèves allergiques se rapproche le plus possible de celui des autres élèves. Elle ajoute qu'un gâteau sans œuf et sans produit laitier est cuisiné tous les jeudis spécialement pour les élèves allergiques. Les élèves coeliaques ont aussi un gâteau mais acheté et uniquement sans gluten ou comme jeudi dernier des desserts de gélatine ont été données aux coeliaques.

Il est important de travailler en collaboration avec les familles pour qu'elles rappellent aux élèves l'importance de bien manger de tout et de bien prendre son temps à la cantine.

Sodexo continue son travail pour éviter les ruptures de stock, et éviter le gaspillage alimentaire.

On demande que tout le personnel suive les mêmes instructions pour servir les élèves, et les resservir s'ils ont encore faim.

Menu du mois d'avril

La commission procède à la lecture du menu et sa validation pour le mois d'avril.

On demande aux élèves qu'ils proposent le menu de la journée à thème d'avril. Il est décidé que le dernier jeudi d'avril, la journée à thème sera mexicaine. Sodexo nous communique la proposition de menu pour ce jour.

Le LFM demande à Sodexo de mettre des œufs de Pâques pour la rentrée des vacances de la Semaine Sainte.

Il est également proposé d'étudier la possibilité d'organiser un concours de dessins d'œufs de Pâques pour décorer la cantine.

On demande aux représentants des parents s'ils ont reçu dernièrement des plaintes des parents concernant la cantine.

Les représentants de l'ALI disent que non. Nathalie et Julie informe la commission que le mardi 14 mars lors des rencontres J-500, elles sont passées dans la cantine et elles ont constaté que le repas était bien. Elles ont demandé aux élèves qui ont répondu que c'était bon.

L'APA fait remarquer qu'il y a eu une plainte concernant le poisson servit le 14/03 aux collégiens. Il s'agissait de « lenguado ». La commission remarque que c'est la seconde option pour les collégiens et qu'il serait dommage de retirer ce poisson qui est très bon, les élèves peuvent prendre l'autre option de poisson sans arêtes.

La prochaine réunion aura lieu le **mercredi 26 avril** sur le site de Saint Exupéry.