

Compte-rendu de la commission MENUS du 23/03/2018

Etaient présents :

Saint Martin Laura – Marti Cécile - Bellens Nathan – Belard Mathis pour les élèves.
Madame Paletou et Monsieur Rakotoasitera ; représentants des parents d'élèves.
Monsieur Bareilles, chef de cuisine.
Madame Murat, infirmière – Madame Dubois et Madame Gratien professeurs.
Madame Delvingt, service de gestion – Monsieur Abadie Gestionnaire et Monsieur Charnay, Proviseur.

Monsieur Abadie fait un bilan intermédiaire des **actions entreprises** dans le cadre de la lutte contre le gaspillage.

Un tableau des pesées sur le pain gaspillé est affiché en salle de restauration, en moyenne 8.5 kg de pain par semaine ne sont pas consommés.

Ce pain est pris en compte dans la valorisation des bio-déchets par Cler-Verts.

Sur les améliorations entreprises à la suite de la dernière commission, il y a quelques remarques : - une vinaigrette nature pourra être mise à disposition.

: - Monsieur Bareilles rappelle que le sel ne peut pas être mis librement à disposition.

Sur l'organisation des menus à thèmes :

Déjà organisés ou planifiés : - Menu chinois fin janvier 2018- Menu aveyronnais le 1^{er} février 2018 – Animation 'liégeois' prévue le vendredi 30 mars.

A organiser : - menu tahitien prévu le jeudi 5 avril 2018.

: - menu végétarien prévu le jeudi 12 avril 2018.

Un menu malgache est à l'étude pour la fin de l'année.

Les élèves proposent de faire valider un questionnaire de satisfaction sur le service de restauration.

Les élèves prennent la parole sur la **qualité de la pause méridienne** :

- Ils regrettent le temps d'attente à l'entrée du self qui est beaucoup trop long ; les bousculades qui peuvent avoir lieu.
- Ils regrettent de ne pas avoir assez de temps pour déjeuner.
- Le temps passé pour déposer le plateau est aussi relativement long.

La problématique est posée pour une modification éventuelle de la file d'attente qui se fait pour le moment à l'extérieur :

Pose de barrières fixes ?

Une solution devrait être trouvée pour éviter que des élèves doublent dans la file.

La commission est d'accord pour chercher à améliorer cet état de fait.

Avec une meilleure répartition dans les emplois du temps et avec un service commençant à 11 h 30 et avec à peu près 200 élèves libérés à cette heure-là, la fluidité pourra être largement améliorée à la rentrée prochaine.

Seuls les élèves ayant déjeuné à 11 h30 pourront recommencer les cours à 13 h.

L'objectif est de faire de la pause méridienne un moment relativement agréable et de permettre aux élèves de passer au moins 25 minutes à table.

Le Gestionnaire,

H. ABADIE

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke, positioned below the printed name H. ABADIE.