



Commission de restauration du mardi 10 mai 2016

Présents :

M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
Mme. MESLIN V.	Personnel d'éducation ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
M. PIRONDEAU R.	Représentant élèves 6 ^{ème} B
Mlle. COIFFIER E.	Représentante élèves 6 ^{ème} D
M. REMOUÉ H.	Représentant élèves 6 ^{ème} D
M. COMTE A.	Représentant élèves 6 ^{ème} D
Mlle. MORVAN M.	Représentante élèves 5 ^{ème} B
M. LEFIEVRE M.	Représentant élèves 5 ^{ème} F

Absents :

M. GUILBERT Ch.	Société Scolarest – Responsable de secteur
Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne
Mme. DE CARVALHO M.	Représentante APEL
Mme. CABRELLI K.	Représentante APEL
Mlle. PASCAILLOU E.	Représentante élèves 6 ^{ème} E
Mlle. MERY A.	Représentante élèves 3 ^{ème} D

AVANT PROPOS :

La Direction de l'ISC tient à s'excuser pour le report de la dernière commission qui devait initialement avoir lieu le 12 avril dernier et qui se tient finalement ce jour.

REMARQUES SUR LA PRESTATION :

RESTAURANT SCOLAIRE

- Le problème de bousculades à l'entrée du restaurant scolaire a diminué. Cependant certains élèves de quatrième et troisième continuent à avoir un comportement non adéquat avec un restaurant scolaire notamment en salle par rapport aux autres élèves plus jeunes mais aussi dans la zone de services (eau volontairement renversée sur les tables, desserts retournés, sachets de sels mouillés, vols, ...)
Les représentants des élèves de 6^{ème} et de 5^{ème} demandent des conseils sur l'attitude à avoir par rapport à ceci.
Le Direction précise que les assistants d'éducation vous être à nouveau sensibilisés mais que donner l'exemple serait une bonne attitude en réponse à ces faits ; dans l'hypothèse où si ceux-ci soient trop fréquents il est nécessaire de se rapprocher d'un adulte encadrant.

- Les élèves nous font remarqués que leur présence au niveau de la liaison entre le self traditionnel et le self lycéen peut être gênante pour les personnels de la société de restauration et qu'il faudrait trouver une autre solution. M. Forestier assure qu'il n'y a aucun problème à ce niveau-là.
- Le problème du bruit en salle est à nouveau soulevé. Une étude avec un bureau d'étude spécialiste de la question de l'acoustique va être menée afin de trouver une solution pour la salle de restaurant.
- Concernant les denrées, serait-il possible que la répartition au niveau des armoires de services se fasse différemment et que tous les produits se retrouvent aussi sur les étages inférieurs des vitrines notamment les fruits que les élèves les plus petits ont beaucoup de mal à prendre.
- Une nouvelle demande d'intervention est demandée pour l'une des fontaines à eau, la société de maintenance va être rappelée.
- Un verrou est cassé dans les sanitaires filles ; il va être remplacé.
- Beaucoup d'insectes sont présents dans la zone d'attente à l'extérieur du bâtiment ; ce problème va être traité.
- Après les remarques conjointes les élèves présents et de la société de restauration, une modification de la zone « condiments et sauces » va être menée.
- Les représentants des élèves précisent qu'ils sont plutôt satisfaits de la prestation en général ainsi que de l'accueil et tiennent à remercier les personnels de la société de restauration.

La direction de l'ISC rappelle à la vigilance au niveau des quantités servies et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en terme de grammages pour des élèves collégiens (notamment en fonction de leurs âges et corpulences).

De la même façon, les plats de présentation (plats témoins) se doivent d'être visibles de tous notamment le plat avec des légumes verts ou un mélange légumes/féculent accompagnant la viande ou le poisson.

Tout comme lors des précédentes commissions, il est aussi demandé d'être attentif à l'accueil des élèves lors du **troisième service** car actuellement ceux-ci sont au milieu des personnels effectuant le ménage. Le fait de pouvoir diffuser de la musique va être étudié.

Autres remarques :

- Une étude est actuellement en cours pour une évolution de la zone de débarrassage et de tri afin d'être conforme aux obligations légale en vigueur depuis cette année et relative à la gestion des bio-déchets. Une présentation sera faite lors de la prochaine commission.

RAPPELS :

Comme chaque année, la Direction et le gérant de la société Scolarest souhaitent rappeler plusieurs choses :

- Il est nécessaire que les élèves respectent davantage la salle de restauration qui est, depuis quelques temps, laissée dans un état de saleté important ; Beaucoup d'aliments sont jetés au sol ainsi que des couverts ou autres.
- Il est demandé aux élèves une attention particulière par rapport aux matériels (réfrigérateur et four à micro-ondes) réservés pour les élèves ayant des allergies alimentaires. **Ces matériels sont maintenant situés entre la salle adultes et la zone de débarrassage des plateaux** et est strictement

et uniquement à la disposition des élèves bénéficiant d'un protocole particulier lié aux allergies alimentaires.

La Direction de l'établissement est bien consciente que les menus proposés ne sont pas toujours au goût de tous les élèves mais nous attachons une **importance** toute particulière au fait de proposer des **repas équilibrés et diversifiés** à nos élèves. Les menus affichés comportent des plats en surbrillance chaque jour et l'ensemble de ces plats compose un repas équilibré. Mais un déjeuner équilibré ne peut en aucun cas être suffisant par rapport à l'apport nutritionnel journalier nécessaire à un élève qui a entre 11 et 18 ans.

Les **menus proposés par la société de restauration respectent un équilibre nutritionnel** et des grammages précis par type de plat tout en respectant les normes propres aux labels demandés par la Direction de l'établissement pour les différents types de produits.

Les objectifs nutritionnels d'un restaurant scolaire sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales), de fer (poisson, viande rouge) et de calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion). Les repas proposés répondent à ces recommandations nutritionnelles. Mais, comme nous l'abordions ci-dessus, les déjeuners pris au restaurant scolaire doivent aussi être accompagnés par des repas équilibrés à l'extérieur.

À noter que le déjeuner apporte idéalement 40 % du total énergétique, le petit-déjeuner 20 %, le goûter 10 % et le dîner 30 %.

ÉTUDE DES MENUS DU LUNDI 09 MAI 2016 AU VENDREDI 17 JUIN 2016 :

L'étude des menus proposés par le chef gérant et la diététicienne de la société Scolarest pour cette période n'a pas donné lieu à des remarques particulières si ce n'est certains changements dans les menus proposés afin de marier davantage certains plats entre eux et de répondre davantage aux goûts des élèves.

Il est cependant demandé à la société de restauration de veiller au respect de ces menus. Des changements dans la composition de ceux-ci peuvent arriver en cas de problèmes d'approvisionnement mais ceux-ci doivent être annoncés.

À noter que le 1^{er} juin aura lieu de traditionnel barbecue des lycéens et que, et c'est une nouveauté, un « Food truck » sera sur notre site le 14 juin et réservé à nos élèves de troisième.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le MARDI 07 JUIN 2016 entre 16h15 et 17h45.

MERCI À TOUS POUR VOTRE PRÉSENCE ET VOTRE PARTICIPATION.

S. Coffinet