

## COMPTE RENDU COMMISSION DE RESTAURATION



## Commission de restauration collège 20-21-03 du mardi 11 mai 2021

### Présents:

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
M. VILET Th	Représentant élèves 6B	Mme VILARINO C.	Société Scolarest –
			Directrice de site
Melle DUDRAGNE K	Représentante élèves 6ème F	Mme DIDIER O.	Société Scolarest – Chef de
			secteur
Melle KARCHER M.	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> G	Mme PETIT C.	Représentante des Parents
			d'élèves
M. REGAULT B.	Représentant élèves 5ème E	Mme ROUSSELOT LE	Représentant des Parents
		MONTAGNER L.	d'élèves
MIle POULALION L.	Représentante élèves 5 <sup>ème</sup> G	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire
			ISC
Mlle FOUCAT A.	Représentante élèves 5 <sup>ème</sup> G	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Mlle SIGISCAR N.	Représentante élèves 4 <sup>ème</sup> A		

### Absents:

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle DE LAMBERT DES	Représentante élèves 4ème A	Mlle GUARINO G.	Représentante élèves 3ème B
CHAMPS DE MOREL E.			
Mlle. MERY K.	Représentante élèves 4 <sup>ème</sup> B	Mlle KARKACH G.	Représentant élèves 3ème B
Mile RIALLAND E.	Représentante élèves 4 <sup>ème</sup> E	Mlle PINHEIRO LLOBET E.	Représentante élèves 3ème B
M. JANNIN P	Représentant élève 4ème E	Mile LONGHAL J.	Représentant élèves 3ème B
Mile GENSOLLEN-	Représentante élèves 3ème A	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
BERNARDINO L			

### Avant-propos:

La commission de restauration a débuté par la présentation de notre nouvelle responsable de secteur de la société Scolarest, Mme DIDIER Orlane à qui nous souhaitons la bienvenue.

Mme DIDIER était déjà présente à la dernière commission de restauration pour le lycée le 19 mars dernier et suit depuis, avec attention, la prestation de restauration dans sa globalité pour notre site.

Concernant la prestation de restauration, et comme nous l'avions déjà précisé lors de la dernière commission de restauration, la crise sanitaire qui se poursuit nous contraint à continuer ce qui avait mise ne place en début d'année concernant le nombre de choix par composantes du plateau. Ainsi l'établissement propose depuis le début d'année 2 entrées au choix (à la place de 4 en temps normal), 1 plat principal au choix avec 2 garnitures au choix, 2 laitages au choix (à la place de 4 en temps normal), 2 desserts au choix (à la place de 4 en temps normal), avec en plus la possibilité de prendre un fruit supplémentaire.

Nous rappelons que nous avons conservé la même exigence quant à la qualité des produits servis au sein du restaurant scolaire.

### Pour rappel:

Nous avons introduit le Bio à chaque repas en 2015. Lors de la rentrée 2018-2019, notre offre a de nouveau évolué en poursuivant une logique de développement durable, d'équilibre et de qualité alimentaires, nous retrouvons donc dans nos assiettes des produits aux caractéristiques suivantes :

- des viandes bovines labellisées Viande Bovine Française et Race à Viande (100%)
- des volailles Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes porcines issues des filières Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes ovines labellisées Label Rouge (100%),
- des produits de la mer labellisés MSC,
- 80% de légumes issus de l'agriculture biologique,
- 100% de féculents issus de l'agriculture biologique (hors pomme de terre).
- 100 % des fruits issus de l'agriculture biologique,
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars (que nous ne pourrons malheureusement pas proposer cette année)
- 1 dessert « maison » par jour,
- des corbeilles de fruits issus de l'agriculture biologique à disposition en sus des desserts,
- des circuits courts privilégiés notamment pour les salades vertes, carottes, courgettes, aubergines, potirons, endives, tomates ...

## Remarques des élèves sur la prestation :

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration
	Les plateaux sont très souvent mouillés tout comme les couverts et assiettes. De plus en plus de couverts sont sales	Une attention particulière est à nouveau demandée à ce niveau notamment afin de moins remplir les paniers à couverts et à assiettes. L'établissement a contacté la société qui assure la maintenance pour ce problème et rien de particulier au niveau matériel n'a été relevé.
L'affichage extérieur des menus quotidiens est apprécié	Les élèves (tout comme l'APEL) demandent s'il est possible d'ajouter des informations complémentaires sur la composition des plats	Nous allons voir ceci pour la rentrée prochaine.
	Les élèves font remarquer qu'il y a des traitements différents quant à la sortie du self avec des fruits ou du pain en fonction des éducateurs présents.	La direction va redonner les consignes et veiller à ce qu'il n'y ait pas de différence de jugement.
	Les élèves demandent à ce qu'une rampe pour les plateaux soit installée au niveau des verres ce qui permettra de poser son plateau et limitera la casse de verres.	L'établissement va étudier ceci avec la société qui assure la maintenance au self pour la rentrée prochaine

r		
	Le plat protidique est servi trop	À suivre par l'équipe de
	tôt par les cuisiniers et ceux-ci sont souvent froids	restauration
Les plats sont dans l'ensemble	Le menu végétarien ne plait pas	Une réflexion va être menée
appréciés par les élèves qui	beaucoup aux élèves même si	pour la rentrée prochaine avec la
soulignent aussi la diversité de	certains soulignent que leurs	possible organisation d'un
ceux-ci	camarades l'apprécient	concours de recettes
Coun of	davantage.	végétariennes. À définir par la
	au an mager	direction de l'ISC conjointement
		avec la directrice de site
		Scolarest.
Les frites remportant toujours le	Les élèves font remarquer que les	À suivre par l'équipe de
même succès.	pâtes sont très souvent	restauration
	« grasses »	
Les desserts sont très appréciés	Les pâtisseries sont appréciées en	
et apparemment plus variés.	dessert mais il n'y en a pas très	
	souvent	
Les fromages sont plus variés et	Même si certains élèves trouvent	Rappel: Il y a d'ores et déjà à
appréciés	toujours qu'il n'y a pas assez de	minima 2 fromages différents
	diversité au niveau des fromages	tous les jours. La répétition
	proposés	existe sur deux semaines. Une
		attention va y être portée au
Les temps de repas sont un peu		moment de l'étude des menus. Le protocole sanitaire COVID19
plus longs qu'en début d'année et		ralentit les passages et
les élèves aimeraient qu'il le soit		augmentent le temps à table
encore davantage et que		pour beaucoup d'élèves ; il nous
l'obligation de manger par classes		oblige aussi à mettre en place un
ou en quinconce le mercredi ne		protocole strict qui sera en place
soit plus.		tant que nécessaire.
	L'APEL fait à nouveau remarquer	La gérante va traiter ce point
	qu'il y un problème au niveau de	avec les chefs cuisiniers.
	la cuisson du riz et que cette	
	remarque est remontée plusieurs	
	fois	

D'un autre côté, nous pouvons aussi noter les remarques annuelles suivantes :

- La direction de l'ISC rappelle comme chaque année que les plats de présentation (plats témoins) se doivent d'être visibles de tous notamment le plat avec des légumes verts ou un mélange légumes/féculents accompagnant la viande ou le poisson.
- La direction de l'ISC demande à ce qu'une attention particulière soit portée au respect du cahier des charges en termes de qualité de produits (Bio, labels, marques, ...).

## Mention spéciale :

La Direction souhaite remercier les élèves de la commission ayant participés à l'animation du repas à thèmes « Italie »

Celui-ci ainsi que les animations et décorations liées ont été particulièrement appréciés par les élèves et adultes déjeunant au self ce jour-là.



## Rappels annuels:

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 gouter 10 % et le diner 30 %.

## Étude des menus :

L'étude des menus pour la période allant jusqu'aux congés d'été a amené plusieurs remarques.

Mme VILARINO a retravaillé les propositions de menus à l'issue de la commission avec les remarques prises en compte. Vous les trouverez ci-joint.

En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr

Vous pouvez également déposer une note manuscrite dans la boite aux lettres du château à l'attention de M. Coffinet.

### Animation pour l'année prochaine :

Veuillez trouver ci-dessous les temps forts des animations prévues pour de l'année scolaire 2021- 2022 dont le fil conducteur sera « La Fête » afin de créer des évènements festifs après plus d'une année de restriction difficile :

- 3 animations à thème : Vive Mexico Holi, fête des couleurs en Inde Fête foraine
- 5 animations calendaires : Noël -- Épiphanie -- Nouvel an chinois -- Chandeleur -- Pâques
- 2 temps de sensibilisation RSE : Semaine de la réduction des déchets et Semaine du développement durable

Les dates restent à planifier et nous reviendrons vers vous afin de vous informer du calendrier mis en place.

Rappel : La prochaine commission de restauration, et dernière de l'année, aura lieu début juin. La date est à définir. Nous reviendrons vers vous très prochainement.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.







# 70 SEMAINE 42

## 7-juin

## an

## 11-juin

Salade de tomates & basilic





# MERCREDI















Salade de chou et lardons

Salade de pois chiches

Salade de riz & thon















Escalope de volaille

Fian provençale & mozzarella

Sauté de porc au sésame

Paëlla végétarienne

Filet de merlu 😥

Salade crétoise à la feta

Cœur de palmier & mais

à la moutarde

Avocat mayonnaise





Filet hoki 👩

Filet de lieu noir, sauce nozande

Merguez



Brocolis aux tomates confites

**Blé pillaf** 





Fromage frais fouette

Tomme blanche

Légumes conscous

Semonle











Assortiment de Yaourt Gourmand

Assortiment de Yaourt Cournand

Assortiment de Yaourt Courmand

Clafoutis

Fruits de Saison

Flan pâtissier

Fruits de Saison

**Eclair au chocolat** 

**Formula** Flanche

Munster ...

Saint nectaire 👵

Emmental

Petit moulé ail et fines herbes

Fromage carré Frais

Riz basmati Petits pois

Frites + Frite patate douce

Courgettes

Fruits de Saison

LÉGENDE



Assortiment de Yaourt Gourmand

Paris brest

Fruits de Saison







Pêche Responsable

Plat végétarien

Fruit ou légume frais











Menus Trame Scolaire .xls







4-juin

VENDREDI

Salade verte au chèvre

Saucisson à l'ail

Cuisse de poulet 🕦

Semonle

Camembert

Salade de fruits 🎥

Assortiment de Yaourt Gourmand

Fruits de Saison

Agriculture Biologique

## [QND]

MARDI

구

SEMAINE 41

31-mai

# MERCREDI

Macedoine

Melon

Salade de concombre & poivrons

JEUDI



AMERICAIN

Côte de porc, sauce diable

Risotto printanier

Maquereaux

Salade de champignons 🛚 🥦

Euf dur mayonnaise

Emincé de volaille aux épices

indiennes

Pavé de saumon

Quiche aux légumes de saisons

Filet de cabillaud

Carottes Purée

REPAS



































Assortiment de Yaourt Courmand

Fruits de Saison

Mousse au chocolat









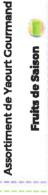














Farte aux pommes

Madeleine

**Formine Blanche** 

Munster AOC

Haricots verts

Riz Basmati Ratatouille

Cantal

Coulommiers Emmental

Edam

Реппе





















24-mai

구

SEMAINE 41

**JEUDI** 

MERCREDI

MARDI

IONDI

28-mai

VENDREDI

Salade verte & thon 🏩

Rillette de porc

Salade de mais

Céleri rave

Tomate

Melon

Pomelos au sirimi

Salade verte

Petit salé 🛸 🔑

Rôti de dinde

Sauté de veau à la tomate

Lasagne végétarienne

Falafels

Gratin de moules au curry

Rougail saucisse

0

Filet de merlu

Carottes Riz pilaf

Harciots blancs

Brocolis

Haricots verts

Coquillettes

Cantal Aoc

Edam

Courgettes poêlées

Semoule

Brie

Camembert

Eclair à la vanille

Assortiment de Yaourt Gourmand

Assortiment de Yaourt Courmand

Assortiment de Yaourt Courmand

Assortiment de Yaourt Courmand

Fruits de Saison

Banane au chocolat & amar

Fraise

Fruits de Saison

Fruits de Saison

Gâteau du chef

Fromage Frais Fouetté

Tomme Blanche

Munster AOC

Vache qui rit

Fruits de Saison

Fruit ou légume frais

















Agriculture Biologique