COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration collège 21-22-02 du jeudi 09 décembre 2021

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 6ème A	Melle Noémie SIGISCAR	Représentante élèves 3ème F
Melle Romane BLONCOURT	Représentante élèves 6ème E	Mme SUZANNE C.	Diététicienne Scolarest
M. Romain BUZY	Représentant élèves 6ème E	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 5ème G	Mme. VILARINO C.	Directrice de site Scolarest
Mlle Kiara DUDRAGNE.	Représentante élèves 5èmeD	Mme VAROMME V.	Représentante APEL
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 5ème E	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
M. Bruno RIGAULT	Représentante élèves 4ème E	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
Melle Lucile POULALION	Représentante élèves 4ème C	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Melle Elise RIALLAND	Représentante élèves 3ème B		

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Apolline FOUCAT	Représentante élèves 4ème F	Mme PETIT C.	Représentante APEL
Melle Kristen MERY	Représentante élève 3ème C	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
Melle EVE DE LAMBERT	Représentante élèves 3ème F		

Avant-propos :

L'un de nos chefs cuisiniers, Didier, est parti en retraite à la fin du mois de novembre. Les élèves de la commission lui ont adressé une carte de remerciements très touchante et la direction de l'établissement les remercie pour leur attention tout comme elle remercie Didier pour ces années de collaboration.
Il sera à nouveau dans nos murs le 16 décembre pour un dernier au revoir.

Concerrnant la prestation de restauration, Pour rappel, l'établissement a fait évoluer son cahier des charges et donc le contrat de prestation avec la société de restauration Scolarest.

La nouvelle offre alimentaire à compter de cette année correspond au détail ci-dessous :

- 100 % de viandes de bœuf labellisées Viande Bovine Française avec un niveau d'engraissement inférieur à 3 (R2), dont 30 % en Label Rouge, IGP, AOP ou Bio,
- 100% de volaille et porc français, en BBC ou label rouge,
- Nombre de viandes reconstituées limitées à 1 par semaine (nuggets, paupiettes, ...),
- 70 % de viandes fraiches,
- 70 % de poissons en pêche bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ou MSC,
- 2 poissons frais par mois (sauf sur l'Ecole),
- 100 % de féculents issus de l'agriculture biologique, (hors pommes de terre),
- 75% de légumes issus de l'agriculture biologique ou en conversion,
- 50 % de fruits issus de l'agriculture biologique afin de pouvoir proposer plus de variétés,
- 50 % de produits laitiers bios ou en label « produits de la ferme »,

- Corbeille de fruits bios à disposition en salle,
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars,
- 1 dessert « maison » par jour,
- Priorité aux producteurs locaux, notamment pour les crudités et légumes frais,
- Respect des saisonnalités,
- Respect des réglementations en vigueur et à venir (PNNS, GEMRCN).

Ceci sur la base d'u repas à 5 composantes avec les possibilités suivantes :

- Un hors d'ouvre au choix parmi 3
- Un plat protidique au choix parmi 2
- Un légume d'accompagnement parmi 2 dont 1 légume vert et 1 féculent à discrétion
- Un formage ou 1 produit laitier au choix parmi 3
- Un dessert au choix parmi 3
- Du pain à discrétion

La crise sanitaire actuelle et les protocoles liés nous imposent, à nouveau depuis le début de l'année une limitation à certain niveau ; ainsi la corbeille de fruits en salle ne peut pas être mise en place pour cette rentrée scolaire. Les protocoles actuels n'allant pas dans le sens de l'allègement, nous ne pourrons pas levée ces restriction tout de suite.

D'un autre côté, notre établissement dispose, via la société Scolarest, d'une plateforme d'information nommée « **SCOOL** » dédiée spécialement à la restauration de notre établissement et à destination des élèves et de leurs familles. Cette application est disponible à partir de notre site Internet dans la partie « restauration scolaire » et propose, en sus des informations relatives à la restauration dans l'établissement, des recettes faciles à mettre en œuvre, des recommandations nutritionnelles ainsi que des supports pédagogiques.

Remarques sur la prestation :

Comme à chaque commission, et à la vue du nombre de participants, il a été demandé à chaque élève de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration en veillant à ce que les observations ne soient pas trop répétitives.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration
L'avis des élèves est très positif quant à la variété des plats proposés (menus)	Réapprovisionnement des entrées et desserts et portant une attention particulière à la hauteur	
Les plats sont globalement jugés appétissants par les élèves de la commission et leurs camarades	Veillez à préparer aussi des plats différents de ceux pris la grande majorité des élèves et de les proposer au niveau de la zone de service. Les viandes sont parfois trop cuites	**La société fait remarquer que si l'on prépare par avance ces plats protidiques**
Le repas à thème (mexicain) a été très apprécié		
L'accueil des personnels de la société Scolarest et notamment des cuisiniers		

Les lentilles à l'indienne lors du dernier repas végétarien ont été appréciées.	Développer les repas végétariens en proposant peut-être les plats suivants qui pourraient davantage plaire : - Coucous végétarien - Salade de noix - Plus de plat à base de lentilles - Plus de plat à base de pâtes ou riz	**Concernant l'offre végétarien, l'obligation de l'établissement au regard de la loi EGALIM est de proposer un menu « végé » par semaine ; ce que nous faisons étant donné que nous proposons une journée entière végétarienne avec deux menus au choix. À compter de la rentrée de janvier 2022, nous continuerons à proposer une offre végétarienne par semaine mais proposerons, sur la même journée, un poisson et un accompagnement en plat protidique. En effet, trop d'élèves (et d'adultes) ne mangent pas convenablement ce jour-là.**
Les desserts sont très appréciés	Réapprovisionnement des entrées et desserts et portant une attention particulière à la hauteur	**La société de restauration va veiller au réapro et notamment à la hauteur de présentation de chaque choix**
Les frites, nuggets et pâtes sont toujours très très appréciés…		**Les menus vont être réétudiés pour essayer d'insérer des nuggets de poulets en sus tout en restant dans les recommandations nutritionnelles que nous avons (EGALIM, GEMRCN)**
	Les élèves aimeraient pouvoir manger avec leurs amis et non seulement avec leurs camarades de classe	**On est conscient que ceci serait plus convivial pour vous et ce point est particulièrement important pour nous notamment par rapport au climat scolaire**
Bac à couverts sales remis en place	Beaucoup de couverts mouillés et sales tout comme les plateaux	**Problème au niveau du LV. Une société doit venir depuis 2 semaines pour un réglage et un test au niveau des produits de rinçage**
	Mettre en place un cahier afin de pouvoir y déposer ses idées ou points d'améliorations	**L'utilisation de Pearltress est davantage recommandé pour ceci notamment au niveau de du groupe créer « Commission de restauration »**
Le bac de collecte « GASPI PAINS » est apprécié et à un impact positif sur l'attitude des élèves		**Nous allons le laissé en place**
	Certains élèves aimeraient plus de quantité dans les assiettes	**Il y a beaucoup de déchets alimentaires. Mme Vilarino précise qu'elle préfère que les élèves viennent au RAB plutôt que de jeter Voir pour affichage supplémentaire indiquant que du RAB est disponible**
	Les élèves aimeraient que l'on installe un affichage sur l'équilibre alimentaire	**La société de restauration va faire un retour à l'établissement sur les affichages existant à ce niveau. L'établissement va aussi voir de son côté notamment auprès du CERIN et autre**

Le potage très apprécié	Pas assez souvent	**La société va voir pour le proposer ceci plus fréquemment ; prévu une fois par semaine sur la prochaine programmation de menus**
	Le temps de repas est parfois jugé trop court.	
POUR RAPPEL : Une attention particulière doit être portée à certains élèves (déjà identifiés pour beaucoup) car ils mangent très peu voir pas du tout même les plats remportant le plus de succès auprès de leurs camarades. Une action de sensibilisation peut être organisée. À suivre – Important		

D'un autre côté, nous souhaitons rappeler, même si ceci est répétitif, les points suivants :

- La direction de l'ISC appelle à la vigilance au niveau des quantités servies et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en termes 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/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, ...) ; ceci notamment par rapport à ce qui est prévu lors de l'élaboration des menus et à leur validation en commission.

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 :

Comme précisé plus haut, il a été décidé de faire un essai et d'intégrer un poisson et un accompagnement en même temps que l'offre végétarienne. Trop d'élève ne mangent un repas complet ce jour-là refusant automatiquement l'offre végétarienne. Il est impératif que l'on trouve une solution et ce schéma de menus sera proposé à compter de la rentrée de janvier 2022.
Les menus présentés lors de la commission sont donc à retravailler.
Vous trouverez ci-joint les nouveaux menus.
En cas de remarques, 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.

Animations :

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, 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 mais les repas à thème Alsace et Nouvel an chinois sont quant à eux déjà planifiés (voir menus)/

L'animation « petit déjeuner » pour les classes de sixièmes est pour l'instant maintenue mais sans certitude par rapport à l'évolution ou non des protocoles sanitaires en salle de restauration. Celle-ci aura entre le retour des congés de Noël et ceux d'hiver.

Les visites des zones de production « de la livraison au service » auront à nouveau lieu cette année à partir du retour des congés de Noël ; nous sommes en attente de la planification par le BVS collège et la validation de ces dates.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le Mardi 08 février 2022 entre 16h15 et 17h30.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

ISC Institution du Saint-Cœur La Ville du Bois 91620

S. Coffinet

ÉMARGEMENT
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration collège 21-22-02 du jeudi 09 décembre 2021

NOM	PRÉNOM	CLASSE OU FONCTION	SIGNATURE
Didice	Céline	Scolarest	
Vilarrino	Clara	Scolarest gérante	
SUZANNE	Clotilde	Scolarest RQNR Diététicienne	
MESLIN	Véronique	Educatrice	
Pascaillou	Romy	6ème 1	
Buzy	Romain	6e E	Romain
BLONCOURT	Romane	6ème E	
Karcher	Manuella	5ème F	
Ligiscar	Noémie	3ème F	Noémie
Dudragne	Kiara	5D	
Rigault	Bruno	4e E	
Poulalion	Lucile	4°C	
Riallund	Elise	3e B	

VIBET	Thomas	5e E	
VARONNE	Virginie	APEL commission restauration	
DELPOUVE	Sylvie	Quentin Collège	

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

SEMAINE 41 du 3-janv. au 7-janv.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux légumes Salade de pois chiches Salade d'endives aux pommes	Velouté de poireaux Betterave ciboulette Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg au fromage Salade de haricots verts Coleslaw	Chou blanc au curry et mayonnaise Macedoine de légumes Poireaux vinaigrette	Cervelas Salade verte & vinaigrette Salade de champignons
Escalope de dinde Encornets sauce armoricaine	Omelette Filet de hoki	Sauté de porc Filet de saumon	Nuggets de volaille Rôti de veau, jus aux herbes	Colin d'Alaska sauce Nantua Sauté de bœuf
Haricots verts Frites	Poêlée de champignons Gnocchis	Petits pois Riz	Carottes jeunes Lentilles	Gratin de chou-fleur Boulgour pilaf
Saint Nectaire Petit moulé ail & fines herbes Yaourt nature	Chanteneige Edam Yaourt nature	Vache Picon Fourme d'ambert Yaourt nature	Coulommiers Brie Yaourt nature	Tomme grise Samos Yaourt nature
Ile flottante Assortiment de laitages Fruits de Saison	Milk shake chocolat Assortiment de laitages Fruits de Saison	Panna Cotta Fruits rouges Assortiment de laitages Fruits de Saison	Galette des rois Assortiment de laitages Fruits de Saison	Tarte pommes & fruits rouges Assortiment de laitages Fruits de Saison

LÉGENDE

Produit Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Dessert du chef

Le Porc Français

Agricutre Biologqiue

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 42 du 10-janv. au 14-janv.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Terrine de légumes	Piémontaise	Wrap jambon
Pomelos sauce cocktail	Salade tourangelle	Betterave & échalotes	Maquereaux	Salade iceberg
Salade verte au thon	Effiloché de chicon	Chou blanc émincé	Velouté de légumes	Poireaux gribiche
Emincé de volaille	Pizza aux fromages	Rôti de bœuf	Escalope haché de veau	Filet de hoki
Filet de lieu frais	Cœur de merlu	Aile de raie	Sauté de porc	Tartiflette
Fondue de poireaux	Petits pois	Poêlée de poivrons	Duo haricots	Brocolis
Pommes dauphine	Coquillettes	Blé	Riz pilaf	Pomme de terre
Saint nectaire	Gouda	Livarot	Tomme blanche	Cantal
Edam	Brie	Mimolette	Coulommiers	Fromage de Brebis
Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Muffin	Banane sauce chocolat & crème anglaise	Crème aux œufs noix de coco	Tarte au fromage blanc	Salade d'ananas
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison

LÉGENDE

Pêche Responsable

Plat végétarien

Dessert du chef

Produit de saison

Agriculture Biologique

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 45 du 17-janv. au 21-janv.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc aux raisins Salade aux olives Sardines à l'huile	Salade Macédoine mayonnaise Soupe de légumes	Salade de riz au thon Endives aux croûtons Chou rouge émincé & noix	Celeri rémoulade Salade haricot beurre Pomelos	Œuf dur mayonnaise Salade composée Pâté de foie
Sauté de veau aux légumes Nuggets de poisson	Filet de lieu noir Clafoutis carottes curry et coco	Emincé de bœuf Filet de merlu	Spaghettis carbonara (volaille) Côte de porc	Rôti de dinde Aile de raie
Endives braisées Frite patate douce	Carottes braisées Boulgour	Haricots plats Riz	Petits pois Spaghettis	Etuvé de chou Semoule
Carré frais Babybel Yaourt nature	Fourme d'Ambert AOP Brie Yaourt nature	Cantal Bûchette de chèvre Yaourt nature	Livarot Tomme grise Yaourt nature	Fromage Frais Fouetté Vache qui rit Yaourt nature
Compote Assortiment de laitages Fruits de Saison	Mousse crème brûlée Assortiment de laitages Fruits de Saison	Crème renversée Assortiment de laitages Fruits de Saison	Flan Assortiment de laitages Fruits de Saison	Entremet chocolat Assortiment de laitages Fruits de Saison

LÉGENDE

- Produits issus de l'agriculture raisonnée
- Plat végétarien
- Dessert du chef
- Le Porc Français
- Agriculture Biologique

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

SEMAINE 41 du 24-janv. au 28-janv.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Salade de soja Poireaux Vinaigrette	Carottes râpées aux pommes Champignons sauce yaourt Feuilleté au fromage	Surimi mayonnaise Taboulé de perles Cœur de palmier	**ALSACE**	Wrap au jambon Salade verte & vinaigrette Céléri
Escalope de dinde à la crème Filet de merlu frais	Parmentier végétarien Filet de Hoki	Rôti de bœuf Filet de saumon		Colin d'Alaska sauce Nantua Côte de porc
Haricots verts Frites	Poireaux Purée de pomme de terre	Poêlée de champignons Riz		Gratin de chou-fleur Coquillettes
Saint Nectaire Petit moulé ail & fines herbes Yaourt nature	Chanteneige Edam Yaourt nature	Vache Picon Fourme d'ambert Yaourt nature		Tomme grise Samos Yaourt nature
Ile flottante Assortiment de laitages Fruits de Saison	Muffin Assortiment de laitages Fruits de Saison	Tarte aux pommes Assortiment de laitages Fruits de Saison		Panna Cotta Assortiment de laitages Fruits de Saison

LÉGENDE

Produit Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Dessert du chef

Le Porc Français

Agricutre Biologqiue

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

SEMAINE 42 du 31-janv. au 4-févr.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Salade de pois chiche Salade Haricots verts		Celeri rave, fromage blanc Salade composé Rillette de thon	Soupe de légumes Betterave Terrine de légumes	Rosette Salade iceberg Duo de choux
Emincé de bœuf Filet de lieu noir	**NOUVEL AN CHINOIS**	Sauté de porc Aile de raie	Crêpes emmental Filet de Cabillaud	Filet de merlu Cuisse de poulet
Fondue d'endives Pommes rissolées		Poêlée de légumes Blé	Duo haricots Riz pilaf	Brocolis Semoule
Saint nectaire Edam Yaourt nature		Livarot Mimolette Yaourt nature	Tomme blanche Coulommiers Yaourt nature	Cantal Fromage de Brebis Yaourt nature
Compote Assortiment de laitages Fruits de Saison		Clafoutis Assortiment de laitages Fruits de Saison	Gateau au chocolat Assortiment de laitages Fruits de Saison	Riz au lait Assortiment de laitages Fruits de Saison

LÉGENDE

Pêche Responsable — Plat végétarien — Dessert du chef — Produit de saison — Agriculture Biologique

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

SEMAINE 45 du 7-févr. au 11-févr.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc aux raisins Salade aux olives Sardines à l'huile	Carottes râpées Macédoine mayonnaise Soupe de légumes	Salade de riz au thon Endives aux croûtons Chou rouge émincé & noix	Celeri rémoulade Salade haricot beurre Pomelos	Œuf dur mayonnaise Salade composée Wrap jambon
Escalope de volaille sauce normande Filet de hoki	Falafels Dos de lieu noir	Sauté de veau Filet de merlu frais	Lasagne de bœuf Rôti de porc	Poulet yassa Filet de lieu
Navets glacés Frite patate douce	Gratin de choux fleur Riz	Haricots plats Semoule	Petits pois Macaronis	Etuvé de chou Blé
Carré frais Babybel Yaourt nature	Fourme d'Ambert AOP Brie Yaourt nature	Cantal Bûchette de chèvre Yaourt nature	Livarot Tomme grise Yaourt nature	Fromage Frais Fouetté Vache qui rit Yaourt nature
Fromage blanc aux fruits Assortiment de laitages Fruits de Saison	Donuts Assortiment de laitages Fruits de Saison	Crème renversée Assortiment de laitages Fruits de Saison	Flan Assortiment de laitages Fruits de Saison	Entremet vanille Assortiment de laitages Fruits de Saison

LÉGENDE

- Produits issus de l'agriculture raisonnée
- Plat végétarien
- Dessert du chef
- Le Porc Français
- Agriculture Biologique

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

SEMAINE 41 du **14-févr.** au **18-févr.**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux légumes Champignons à la greque Filet de maquereau	Velouté de légumes Betterave ciboulette Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg au fromage Salade de lentilles Coleslaw	Carottes râpées Macedoine de légumes Rillettes de thon	Quiche Salade verte & vinaigrette Salade de poivrons
Filet de dinde Encornets frais sauce armoricaine	Ravioli au pesto Cœur de hoki	Côte de porc Filet de saumon	Cordon bleu Rôti de veau	Colin d'Alaska sauce Nantua Sauté de bœuf
Haricots verts Frites	Petits pois carottes Penne	Chou vert Riz	Brocolis Semoule	Piperade Boulgour pilaf
Saint Nectaire Petit moulé ail & fines herbes Yaourt nature	Chanteneige Edam Yaourt nature	Vache Picon Fourme d'ambert Yaourt nature	Coulommiers Brie Yaourt nature	Tomme grise Samos Yaourt nature
Banane anglaise chocolat Assortiment de laitages Fruits de Saison	Milk shake Assortiment de laitages Fruits de Saison	Entremet praliné Assortiment de laitages Fruits de Saison	Tarte pommes & fruits rouges Assortiment de laitages Fruits de Saison	Mousse au chocolat Assortiment de laitages Fruits de Saison

LÉGENDE

Produit Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Dessert du chef

Le Porc Français

Agricutre Biologqiue