

Commission de restauration collège 22-23-04 du jeudi 20 avril 2023

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Pauline ATGER	Représentante élèves 6 ^{ème} A	M. Bruno RIGAULT	Représentante élèves 3 ^{ème} A
Melle Lola TREHARD	Représentant élèves 6 ^{ème} H	Melle Lucile POULALION	Représentante élèves 3 ^{ème} A
Melle Romane BLONCOURT	Représentante élèves 5 ^{ème} B	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 5 ^{ème} C	Mme ROCHETTE M.	Gérant Scolarest
M. Dorian JOHNSON	Représentant élèves 5 ^{ème} E	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 4 ^{ème} A	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Melle Apolline FOUCAT	Représentante élèves 3 ^{ème} A	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
M. Taim ALSALAHY	Représentante élèves 6 ^{ème} B	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 4 ^{ème} A	Mme PETIT C.	Représentante APEL
		Mme FERRARIS G.	Représentante APEL

Avant-propos :

Pour rappel, le contexte actuel lié notamment par la guerre en UKRAINE mais aussi les répercussions de la crise sanitaire impliquent toujours des réelles difficultés dans les approvisionnements de certains produits voir même l'impossibilité de commande. Ceci entraîne de nombreux changements de dernière minute dans les menus proposés et nous amènera certainement à en faire évoluer d'autres au cours des dernières semaines ; nous tâchons néanmoins de respecter au mieux les menus proposés et, le cas échéant, de communiquer encore plus clairement pour informer chacun de la situation et des modifications.

La direction de l'établissement souhaite également revenir ici sur l'implication de tous les élèves de la commission de restauration et les remercier très chaleureusement. Leur présence, leurs avis et propositions ainsi que la sincérité et la transparence des échanges que nous pouvons avoir sont très importants pour nous. Encore MERCI

Remarques sur la prestation :

À la vue du nombre de participants, il est 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 / Commentaires
La diversité des plats proposés		
Les repas sont dans l'ensemble jugés bons par les élèves notamment les sauces (++)		

Les fromages	Même si certains élèves aimeraient davantage de diversité	
Les desserts	Même si certains élèves aimeraient davantage de diversité (tout comme pour les entrées)	
	Réassorts entrées, laitages et desserts pas toujours fait	Prise en compte par la société de restauration
	La majorité des élèves aimerait un retour des frites tous les lundis	À voir pour la rentrée prochaine.
Les recettes de pâtes sont davantage appréciées notamment lorsqu'il y a du parmesan à disposition (avec les pâtes carbo). Les sauces le sont également	Voir pour diversifier encore plus les pâtes (lasagnes ?). Une recette de sauce tomate trop sucrée même si généralement les sauces sont très bonnes	Celles-ci ont effectivement évoluées positivement sur la période et par rapport à nos échanges lors de la dernière commission. À faire perdurer
Légum'bar très apprécié		
	Parfois pas assez de quantité	Cette remarque apparait à chaque compte-rendu comme remarque de la direction et il vraiment nécessaire d'essayer de porter une attention particulière au niveau des élèves et leur morphologie. Le GEMRCN prévoit des grammages minimum et maximum en fonction de l'âge et certains élèves ont besoin des grammages maximum pour combler leur appétit. Merci d'y prêter attention.
	Nugget's en trop faible quantité	CF. ci-dessus
Les panières de fruits en libres services sont très appréciées	Les élèves aimeraient davantage de diversité ainsi que des salades de fruits frais plus fréquemment.	Remarque prise en compte par la société
Les desserts maisons sont appréciés	Les élèves en souhaiteraient plus souvent	
Les personnels de services sont très appréciés «Cuisiniers super gentils +++ »		Cette remarque leurs sera transmise
	Les élèves aieraient que les condiments en libre-service	Nous ne pouvons pas ; Voir commissions précédentes
	Les élèves aimeraient qu'il n'y ai pas de sauces dans les carottes râpées	C'est déjà le cas sur les salades mais on voit pour faire évoluer pour l'an prochain sur les autres entrées
Les couverts sont plus propres	Mais les plateaux sont toujours mouillés	Le process de nettoyage a évolué suite à l'arrivée de Mme ROCHETTE sur notre site.
	Une nouvelle intervention sur les fontaines à eaux est demandée	Ce sera fait avant la prochaine rentrée
	Inter sur les fontaines à eau à prévoir à nouveau	

	Les tables sont parfois très salles	Nous allons faire le point avec les personnels présents en salle
	Ordres de passage non respectés !!! +++++	Les éducateurs vont être, à nouveau, sensibilisés par le RVS du collège. Le temps de repas doit être un temps agréables ou l'on déconnecte du reste de la journée d'apprentissage et ceci commence par l'accueil (voir également Rappel commissions précédentes) Attention aux horaires de passage des sixièmes en début d'année (prévoir par exemple 3 classes de 6 ^{ème} et 3 classes de 5 ^{ème} ou 4 ^{ème})
POUR AN PROCHAIN		
		Mettre en place un chariot pour les élèves blessés au bras
	Positionnement du pain	Voir pour un test en positionnant le pain en fin de chaîne de service
	Revoir la mise en place des laitages et des desserts car ils ont mélangés dans la même armoire de service et les élèves ne s'y retrouvent pas	La société va également voir ceci rapidement afin que ce soit plus clair pour les élèves
RAPPELS PRÉCÉDENTES COMMISSIONS		
Les gnocchis ont été appréciés	Les élèves en souhaiteraient plus souvent	
	Veiller aux réassorts en fonction des services afin que les élèves passant aux différents services puissent disposer que tous les plats proposés notamment sur les entrées et desserts.	Cette remarque doit être prise en compte par la société de restauration
	Ordre de passage non respectés et beaucoup d'élèves moins disciplinés que l'an dernier au niveau de l'espace d'attente couvert extérieur.	Remarque déjà faite lors des deux premières commissions. Les personnels d'éducation vont être attentifs à ceci.
	Veillez à préparer des plats différents de ceux par pris la grande majorité des élèves (panachage légumes-féculents) et de les proposer au niveau de la zone de service. Ne pas les préparer trop à l'avance car certains peuvent être froids. Ces assiettes sont trop haute pour certains.	La société fait remarquer que l'on prépare par avance ces plats protidiques afin que les élèves puissent quitter la zone de services plus rapidement et profiter davantage d'un temps assis mais qu'ils vont veiller à ne pas les dresser trop à l'avance. Cette remarque sera transmise aux personnes présentes au service. Les élèves ne doivent pas hésiter à demander.

	La pince à pain n'est pas en place tous les jours	La société de restauration va voir ces points très rapidement
	Le rab n'est pas toujours accepté par les personnes aux services et les portions ne sont pas toujours les mêmes	
	La chaîne de service pourrait être modifiée notamment par rapport au positionnement des verres (remarque déjà faite l'an dernier), des petites cuillères et du pain qui pourrait être en fin de service afin de limiter les déchets (les élèves pourraient ne pas prendre de pain en fonction de la composition de leur plateau) et pour limiter aussi le nombre de couverts à laver.	Nous allons étudier ces modifications pour la rentrée prochaine. Concernant l'emplacement des verres, il ne devrait pas y avoir de problème étant donné que ceci avait déjà été réalisé l'an dernier ; à voir pour le pain et les petites cuillères

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).
- 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.

Remarque de l'APEL :

Penser aux ordres de passage des 6eme dans les futurs emplois du temps 23-24

Intervention de la directrice de site :

- 1- Pesée des déchets alimentaires : beaucoup de féculent sont jetés (1/3 de la production) ce qui est surprenant par rapport aux remarques. Le riz et le blé ne sont pas forcément appréciés car davantage jeté que les pâtes

Peut-être instaurer la journée assiette vide par période dans un premier temps (proposition de la direction)

- 2- Au troisième service : installer les desserts et entrées dans la même vitrine afin de pouvoir éteindre une vitrine et faire des économies (ok pour les élèves)
- 3- Animation 23-24 : Thème Jeu et Recette Match
 - Octobre : semaine du goût Ovalie coupe du monde de rugby
 - Mars : sport d'hiver
 - Juin : fête du sport

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 soulignés 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. **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 :

Pour cette commission, les menus avaient déjà été validés pour la fin de l'année.

Des modifications sur les menus proposés ont été par les élèves pour la date des lasagne et afin que les 3^{ème} en bénéficient aussi ; acceptées.


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














Vous pouvez également vous rapprocher de Mme MESLIN ou déposer une note manuscrite dans la boîte aux lettres du château à l'attention de M. COFFINET.

Animations 2023-2024 :

PROGRAMME DES ANIMATIONS 2023-2024


UN FIL CONDUCTEUR AUTOUR DES TEMPS FORTS DE L'ACTUALITÉ SPORTIVE




SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER
08 	9 au 13 	13 au 17 		08 
11 				
FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
02 	19 au 21 	02 	16 	13 
08 			16 	

11
TEMPS FORTS

- 1 THÉMATIQUES SPORTIVES
- 5 CALENDRIÈRES / FÉRIÉS
- 2 TEMPS FORTS HSE



Document confidentiel - propriété de Scolarest - groupe C.F.F.



Divers :

1 – Les élèves de 3^{ème} nous ont présenté, lors de la dernière commission un projet de mise en place de débarrasage participatif pour le collège sous la forme d'un PowerPoint et avec un lien vidéo.

Nous envisageons ceci pour la rentrée prochaine à l'école (comme c'est déjà le cas au self du lycée). L'étude est en cours pour le collège mais la mise en service ne pourra être effective qu'à partir des congés de toussaint. Nous verrons en début d'année comment organiser la présentation du fonctionnement aux autres élèves avec, ou on, la participation des membres de la commission (voir des anciens membres ; 3^{ème} de cette année) ?? À nouveau un grand merci à Lucile, Apolline et Bruno pour ce travail.

2 – Évolution de la restauration scolaire en 2023-2024 :

Un courrier de la direction de l'établissement, également signé par les Président des APEL école et collège-lycée, a été adressé à l'ensemble des familles afin de faire le point sur une problématique financière grandissante au niveau de la restauration scolaire. Afin de limiter l'impact sur les familles, il a été décidé de proposer à nos élèves de primaire et du collège des repas composés d'1 entrée + 1 plat complet + 1 dessert (plus le pain) OU 1 plat complet + 1 produit laitier + 1 dessert soit une composante de moins qu'actuellement (soit l'entrée soit le laitage en moins en fonction des jours).

Le plateau à 4 composantes est désormais présent dans la majorité des établissements scolaires notamment afin de limiter les augmentations répercutées sur les familles mais aussi par rapports à une évolution des pratiques en restauration collective et notamment pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Scolarest et l'Institution de Sacré Coeur vous présentent les nouveaux menus

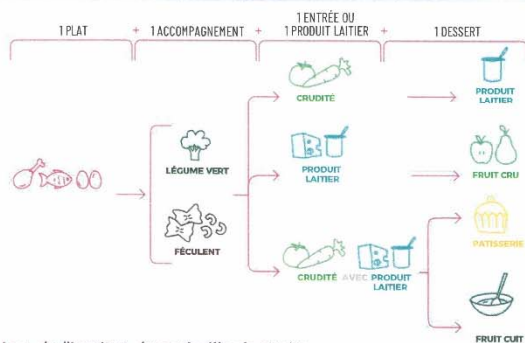
Mieux manger, Moins gaspiller



Les nouveaux menus proposés au sein de votre établissement scolaire prennent en compte **les habitudes alimentaires** des enfants ainsi que **les recommandations nutritionnelles**.

Une réponse Responsable et une Offre alimentaire adaptée à l'Appétit des convives de l'Institut:

Une formule comme au restaurant constituée de 4 composantes pour des menus équilibrés structurés de cette manière :



Le + de l'Institut, la corbeille de Fruits

FOCUS

2 recettes proposées pour chaque composante du menu afin de donner l'opportunité à chaque convive de personnaliser son plateau en fonction de ses préférences culinaires.

Valorisation du savoir-faire **culinaire** de l'équipe avec plus de recettes concoctées sur place

Exemple de menu

Mardi

- Houmous de haricots blancs au cumin et son toast
- Salade de tomates et mozzarella au basilic
- Mac and Cheese
- Cœur de filet de merlu en minestrone
- Macaronis
- Emincé de chou vert
- Moelleux à l'ananas
- Entremets au chocolat
- Corbeille de fruits

Jeudi

- Salade mêlée dés de fromage
- Saucisson à l'ail et cornichons
- Colin d'Alaska sauce aigre-douce
- Sauté de porc au caramel
- Riz cantonnais
- Légumes shop suey
- Flan noix de coco
- Ananas au sirop
- Corbeille de fruits

ATOUS

- ▶ Des repas équilibrés
- ▶ Des grammages respectés et portions adaptées
- ▶ Moins de gaspillage alimentaire
- ▶ Mise en avant du savoir faire culinaire

Un point sera fait dès les premières semaines de la rentrée.

Encore MERCI à tous pour votre présence et votre participation.

S. Coffinet