COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration collège 23-24-03 du jeudi 08 février 2024

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
M. Luke JOBERT	Représentante élèves 6ème E	M. JOURNEE A.	Gérant Scolarest
Melle Pauline ATGER	Représentant élèves 5ème A	M. DUQUESNE S.	Chef de secteur Scolarest
M. Taim ALSALAHY	Représentante élèves 5ème E	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
		M. COFFINET S.	Directeur des services ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Marion HOAREAU COROMIN	Représentante élèves 6ème A	Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 3èmeF
M. Pierre BILLARD CHOLUJ	Représentante élèves 5ème F	M. DUOT JF	Représentant APEL
Melle Lola TREHARD	Représentant élèves 5ème G	Mme FERRARIS G	Représentante APEL
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 4ème C	Mme CHAUVET M.	Représentante APEL
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 3ème C	Mme LEMARCHAND M.	Représentante APEL

Avant-propos :

Nous accueillons pour la première fois nos nouveaux chefs de secteur et chef gérant ; Messieurs DUQUESNE et JOURNEE. Nous leur souhaitons la bienvenue dans notre bel établissement et procédons à un tour de table afin que chacun puisse se présenter.

Pour rappel, le contrat de prestation avec la société de restauration a été revu pour cette année 2023-2024 ; Ceci au regard du contexte économique actuel. Ainsi l'offre alimentaire correspond, à minima, au détail ci-dessous :

- 100 % de viandes de bœuf labellisées Viande Bovine Française,
- 100% de volaille et porc français, en BBC ou label rouge,
- Nombre de viandes reconstituées limitées à 1 par semaine (nuggets, paupiettes, …),
- 20 % 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),
- 20 % de féculents issus de l'agriculture biologique, (hors pommes de terre),
- 25% 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,
- 100 % de produits laitiers bios ou en label « produits de la ferme »,
- 100 % des ovo-produits Bleu Blanc Cœur,
- 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'un repas à 4 composantes avec les possibilités suivantes :

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

Exemple de menus à 4 composantes :

- Hors d'œuvre-Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Dessert
- Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Laitage ou fromage-Dessert

Le contexte international impliquent des difficultés dans les approvisionnements de certains produits voir même l'impossibilité de les commander. Ceci entraîne des changements de dernière minute dans les menus proposés lors de cette première période de l'année et nous amènera certainement à en faire évoluer d'autres au cours de l'année ; nous tâcherons néanmoins de respecter au mieux les menus proposés et, le cas échéant, de communiquer clairement pour informer chacun de la situation et des modifications.

Remarques des élèves sur la prestation :

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 / Commentaires
Le contact avec les personnes qui travaillent au self est agréable. Cette remarque est déjà revenue lors de la dernière commission.		**Merci à la société de faire remonter cette remarque aux personnes concernées.**
Les plats proposés sont jugés bons et variés dans l'ensemble par les élèves.	Il y a cependant quelques remarques sur la prestation (voir ci-dessous)	
Salab'bar toujours autant apprécié lorsque nous sommes sur une journée avec entrées		
Les frites sont appréciées	Alternance 1semaine sur deux avec d'autres recettes de Pdt frites ou cuite au four demandée	**Ceci était déjà en place par le passé. M. JOURNEE va prendre en compte ceci pour les futurs menus**
	Les élèves aimeraient que les yaourts aromatisés soient plus souvent proposés	
Concernant les légumineuses, les petits pois sont appréciés	Certains élèves en souhaiteraient plus souvent.	**M. JOURNEE va porter une attention à cette demande dans les futurs menus**
	Voir pour ne faire qu'un repas végétarien par semaine. Remarque déjà faite à la seconde commission Voir CR précédent	**Ceci est déjà le cas ; le repas végétarien instauré au niveau national est proposé les mardis. Nous proposons les jeudis une animation « pasta bar » qui crée la confusion. Plusieurs choses sont à repenser sur cette animation déjà afin qu'elle soit perçue comme telle. L'établissement va y travailler**

		avec les nouveaux responsables de la société Scolarest.
Le Legum'bar est apprécié		
La mise en place du tri participatif ++ La personne en plonge (avec des lunettes) est très efficace et agréable	Même si c'est un peu sale au niveau des bio-déchets durant les services	**Nous sommes toujours en période de mise en place. Un point devra être fait à la prochaine commission.**
La nouvelle armoire de troc est appréciée		
Les repas à thème	Journées crêpes par forcément appréciée par tous que ce soit pour celle au jambon fromage ou celles au chocolat	**La représentante de l'APEL propose une journée avec de vrais crêpes faites sur place. Ceci sera peut être compliqué avec 950 élèves en collège mais nous allons voir pour fait évoluer cette animation l'an prochain.**
La sauce tomate proposée	Pas assez souvent	
La soupe au potiron		
	Certains élèves trouvent que les pâtes (voir le riz) sont répétitives et souhaiteraient davantage de diversité. Remarque déjà faite à la seconde commission	**Le fait d'avoir mis en place cette journée spécifique ajoute à ce sentiment. Un travail sur les autres féculents proposés est impératif lors de l'élaboration des menus.** **Des légumes vert sont proposés tous les jours, ne pas hésiter à demander.**
	L'assaisonnement des plats est parfois trop important	**Cette remarque également été remontée par les adultes notamment pour le sel. La société va faire attention à ce point.**
	Pour le rab le jeudi, les élèves aimeraient également avoir de la sauce si possible	Le chef gérant prend ceci en compte.
	Les fruits ne sont pas toujours appétissants (pommes farineuses, bananes passée, …)	
	Il y a toujours d'importants problèmes de réassort au niveau de la zone de service à tel point que certains élèves pensent que nous sommes sur une proposition unique en terme de menus. (parfois même sur le pain)	Les nouveaux responsables de site et de secteurs entendent cette remarque et vont rappeler les consignes.
	Les quantités servies sont parfois jugées insuffisantes	Ceci dépend vraiment des élèves. Certains établissements ont mis en place un process « petite faim-grand faim » pour répondre à cette problématique et éviter le gaspillage. https://www.youtube.com/watch?v=3-o6VXXIiho A étudier pour notre site
Les ordres de passage sont davantage respectés.	Il y a un souci avec les ordres de passage du second semestre et	La direction va regarder ce point.

	notamment les 5H qui seraient toujours en dernier ;	
	Il y a à nouveau des bousculades sous le préau	**Le rangement ne se fait plus par rang apparemment et il n'y a pas d'organisation établie. A voir avec BVS collège**
	Les menus ne sont pas toujours respectés avec beaucoup de modifications sur cette période. Depuis la rentrée il n'y a même plus les menus affichés tous les jours (la direction ajoute que les écrans d'affichage ne sont pas allumés). Il y a même parfois des propositions de plats protidiques différentes entres les services et ne corresponds pas aux menus.	Comme nous l'avions précisé lors de la précédente commission, nous connaissons beaucoup de problèmes de livraison et ceci s'accentue encore actuellement. Il est demandé à la société de restauration de faire le maximum pour respecter les menus définis et de prévenir l'intendance suffisamment à l'avance pour modifier les menus. **Il est également expressément demandé que les menus soient transmis à l'avance comme convenu afin qu'ils soient analysés et transmis aux familles.**
	Les plateaux toujours mouillés même si on peut noter un mieux sur ce point.	**Une société va passer sans délai pour le réglage du LV.**
	Il y a de gros problèmes de nettoyage de la vaisselle que ce soit les plateaux, verres, verrines ou couverts.	Un lave-vaisselle complémentaires pour les verres et couverts va être mise en service durant les congés d'hiver afin de facilité le travail des personnes en poste et gagner du temps. Les process doivent impérativement être revus avant le changement.
	Les tables et les chaises sont beaucoup plus sales que par le passé durant les services (à partir du 2eme)	**Les personnes en salle vont tâchés d'être plus attentifs notamment par rapport aux élèves pouvant laisser leurs tables très sales**
	Certains plateaux sont même laissés sur les tables actuellement	**Idem**
RAPPELS PRÉCÉDENTE COMMISSION		
	Les élèves ont dans l'ensemble l'impression que les entrées et laitages sont trop répétitifs et demandent plus de variété.	**L'étude des menus ne fait pas ressortir ce point mais nous allons être vigilent.**
	Est-il possible d'installer un affichage afin de bien différencier les potages proposés et les sauces.	**Il y a un affichage en place pour les soupes. Le détail de celle-ci est affiché sur les menus. Nous allons voir avec la société pour la recette complète.**

	Peut-on affiché la recette de la soupe ?	
	Il y a beaucoup de remontées sur des problèmes de réassorts sur les deuxièmes et troisièmes services ; pas seulement au niveau des denrées mais aussi au niveau des couverts.	**Il est impératif que la société de restauration traite ce problème qui a déjà été remonté par l'établissement et qui semble pouvoir être traité assez facilement.**
	Beaucoup de remarques concernant les portions trop petites que ce soit pour les entrées, desserts ou plats protidiques	**La société de restauration prend note de ces remarques et va veiller à ces points concernant les quantités qui se doivent impérativement de respecter à minima les recommandations pour le repas principal de la journée. Une attention doit également être portée à la morphologie des élèves car celle-ci peut être complètement différentes entre les élèves et les recommandations nutritionnelles sont les mêmes pour tous les collégiens.**
	Le temps de repas est parfois un peu court.	
Les élèves proposent d'intervenir auprès des classes dans lesquelles il n'y a pas de représentants à la commission afin de leur présenter la commission et leur donner les retours. Proposition de présentation aux classes de 6eme des actions de la commission.		

Remarques de l'association des parents d'élèves

RAS. Les remarques des élèves reprenant l'ensemble des points.
Il est cependant demandé à ce que le délai de transmission des menus pour analyse soit respecté (1 semaine avant la commission)

D'un autre côté, la direction de l'établissement souhaite rappeler 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).**
- **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.**

Étude des menus :

Les menus pour la période allant de fin février au 22 mars à amener quelques modifications et remarques.
Les menus ci-joint reprennent ces changements demandés.
En cas de remarques complémentaires, merci aux membres de la commission 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 boite aux lettres du château à l'attention de M. COFFINET.

<u>RAPPEL : Animations 2023-2024 :</u>

Ci-dessous les animations prévues pour cette année scolaire :

<u>Divers :</u>

1 - Les visites des zones de production « de la livraison au service » pour les classes de 6ème seront reconduites. Elles auront lieu après le retour des congés d'hiver et le calendrier établi avec le BVS collège.

2 – L'animation « petit déjeuner équilibré » généralement organisée pour les classes de 6ème aura lieu pour les élèves de cycles 3 à l'école primaire.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le <u>jeudi 25 avril 2024</u> entre 16h15 et 17h30.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

ISC Institution du Sacré-Coeur La Ville du Bois 51528

S. Coffinet

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Déjeuner COLLEGE

LUNDI 26/02	MARDI 27/02	MERCREDI 28/02	JEUDI 29/02	VENDREDI 01/03
	Roulade de volaille **Salade d'endives** Velouté de légumes		Betteraves Œuf dur Mayonnaise **Soupe de légumes**	
Paleron de bœuf sauce Dijonnaise Risotto aux fruits de mer Purée de pomme de terre **Haricots verts sautés**	Spaghetti Bolognaise de lentilles **Omelette au fromage** Patate douce rôtie **Epinards à la crème**	Colombo de porc **Dos de hoki à la Dieppoise** Riz créole **Carottes à l'étuvée**	**Mac and Cheese** Filet de merlu Macaronis Brocolis	**Sauté de volaille forestière** Hoki sauce crème Ratatouille **Semoule**
Coulommiers **Fromage à tartiner** Yaourt nature sucré		Emmental **Mimolette** Yaourt nature sucré		Assortiment de fromages et laitages
Ile flottante **Pomme rôtie au miel** Corbeille de fruits	Clafoutis aux poires **Compote pomme** Corbeille de fruits	**Verrine de mousse framboise** Tarte aux pommes Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Yaourt aromatisé **Corbeille de fruits**	**Assortiment de desserts lactés** Gâteau Basque Corbeille de fruits

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Origine France
- Recette du chef
- Pêche responsable

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié*

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Déjeuner COLLEGE

LUNDI 04/03	MARDI 05/03	MERCREDI 06/03	JEUDI 07/03	VENDREDI 08/03
	Salade de pomme de terre Pois chiche à l'orientale **Soupe de courge**		**Carottes râpées aux raisins** Terrine de poisson Potage de légumes	
Sauté de veau aux champignons **Cabillaud à la Provençale** **Julienne de légumes** Frites	**Curry de légumes** Dos de lieu Navets et carottes glacés **Semoule aux épices**	**Rôti de dinde** Filet de merlu sauce crème **Poêlée de brocolis** Lentilles au jus	**Pennes aux petits légumes** Frittata potiron et mozzarella Petits pois aux oignons Pâtes Pennes	Côte de porc à la moutarde **Blanquette de poisson** Endives braisées **Riz façon Pilaf**
Fournols **Fromage à tartiner** Yaourt nature sucré		**Pyrénées** Buche Pilat Yaourt nature sucré		Assortiment de fromages et **laitages**
Muffin aux pépites Banane crème Anglaise **Corbeille de fruits**	Beignet Choco noisette **Compote pommes** Corbeille de fruits	**Tarte au chocolat** Salade d'agrumes Corbeille de fruits	**Gâteau moelleux** Milk Shake banane orange Corbeille de fruits	Brownie Assortiment desserts Lactés **Corbeille de fruits**

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Origine France
- Recette du chef
- Pêche responsable

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié*

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Déjeuner COLLEGE

LUNDI 11/03	MARDI 12/03	MERCREDI 13/03	JEUDI 14/03	VENDREDI 15/03
			Tzatziki de radis Mousse de foie Céleri rémoulade	
Rôti de dinde sce Charcutière Quiche au saumon Chou-fleur persillé **Purée de pomme de terre**	Journée Bol de riz	Boulette d'agneau **Filet de colin sce Ciboulette** Poêlée Campagnarde **Semoule**	Tortis aux légumes **Omelette aux fines herbes** Courgettes **Pâtes Tortis**	**Poulet Yassa** Filet de merlu sce vierge **Haricots verts persillés** Boulgour
Assortiment de fromages et laitages		Tomme Blanche Buche Pilat **Yaourt nature sucré**		**Mimolette** Fromage à tartiner Yaourt nature sucré
Muffin Crème Vanille **Corbeille de fruits**		**Entremet Pistache** Smoothie de fruits Corbeille de fruits	Gâteau Basque **Yaourt aromatisé** Corbeille de fruits	**Mousse au chocolat** Gâteau roulé à la confiture Corbeille de fruits

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Origine France
- Recette du chef
- Pêche responsable

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié*

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Déjeuner COLLEGE

LUNDI 18/03	MARDI 19/03	MERCREDI 20/03	JEUDI 21/03	VENDREDI 22/03
	Salade de pâtes **Terrine de légumes** Macédoine de légumes		Houmous et toast Rosette de Lyon **Betteraves**	
Rôti de bœuf sce poivre Meunière de poisson **Fondue de poireaux** Pommes de terre Campagnarde	**Parmentier de lentilles** Gratin de poisson **Jeunes carottes caramélisés** Riz Créole	Rôti de porc au jus **Œuf brouillé à l'Espagnole** Emincé de chou vert **Coco à la tomate**	Farfalles crème de champignons **Colin d'Alaska sauce aneth** **Ratatouille** Pâtes Farfalles	**Aiguillette de poulet** Filet de merlu sauce citron Duo haricots **Boulgour petits légumes**
Camembert Bûche de chèvre **Yaourt nature sucré**		Tomme grise **Brie** Yaourt nature sucré		Assortiment de fromages et **laitages**
Salade d'ananas fleur d'oranger **Croisillon Abricot** Corbeille de fruits	Cookies Semoule au lait **Corbeille de fruits**	Donuts **Poire à l'anglaise au caramel** Corbeille de fruits	**Gâteau au chocolat** Crème dessert vanille Corbeille de fruits	Choux vanille **Poire au chocolat** Corbeille de fruits

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Origine France
- Recette du chef
- Pêche responsable

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié*