

COMPTE-RENDU de la COMMISSION RESTAURATION du mardi 14 mars 2023 à 13h15

Présents : Mmes LORIMIER (Intendante), PETRIER (Chef d'établissement 1^{er} degré) et TROTIN (Coordinatrice de Vie Scolaire)
Mr BRAILLON (Chef d'établissement coordinateur)
Mr RONCALLI (Société de restauration ELIOR)
Les élèves délégués des classes collègue et CM1 et CM2 de l'école primaire

A- Présentations :

Mr BRAILLON, Chef d'établissement, accueille les élèves délégués et les remercie d'être présents et d'avoir pris du temps sur la pause méridienne.

M. RONCALLI se présente. Responsable ELIOR de la restauration scolaire au Rondeau, il est le porte-parole de l'équipe de cuisine. Il rappelle que les repas sont confectionnés sur place par Camille et son équipe pour environ 900 repas par jour.

B- Remarques et/ou questions des élèves et réponses des responsables :

- **Manque d'assaisonnement (sel poivre), possibilité de sel à disposition ?** / En unité scolaire, on ne peut pas donner de sel et poivre aux élèves (lutte pour limiter les maladies cardiovasculaires). Le grammage officiel en sel n'est peut-être pas au goût des élèves, mais il est bien d'apprendre à se déshabituer du trop salé.
- **Certains plats comme les frites sont trop salés au-dessus et pas assez en dessous** / La remarque est prise en compte. Il sera demandé à l'équipe de cuisine de mieux recharger les plats.
- **Quantités et protéines animales : Les 3^o sont en pleine croissance et ont l'impression de ne pas manger suffisamment. Ils compensent par du pain et voudraient du rab de viande.** / La restauration répond à une réglementation et un grammage officiel en fonction de l'âge des élèves. Si les élèves prennent bien une entrée + un plat chaud + un produit laitier + un dessert et 2 morceaux de pain, ils ont la composition utile pour grandir. La part protéinée est proportionnée. Rab possible de féculents et de légumes à volonté. Deux tranches de pain conseillées par enfant.
Il faut apprendre à composer son plateau. Pour le plat chaud, l'équipe de Service individualise les assiettes en fonction du choix des élèves.
- **Polenta, quelle est la composition ? Les élèves n'aiment pas trop ça donc il y a du gâchis** / La polenta est faite à partir de farine de maïs qui devient un peu compact. Il y a plusieurs recettes possibles et elle permet de varier les féculents.
- **Plonge : Les plateaux ne sont pas toujours bien secs et ça mouille le pain.** / Le séchage est instantané, on note ce désagrément qui devraient se résoudre avec la nouvelle installation de la plonge à la rentrée 2024.
- **La file d'attente pour le débarrassage est trop longue et on voudrait une rampe contre le mur pour poser les plateaux.** / Des poubelles vont être rajoutées en salle pour réduire cette attente. A la rentrée 2024, la restructuration de la plonge, possible grâce à l'extension du self, résoudra cet inconvénient.

- **Sauce Ketchup et fromage râpé /** Au Rondeau, on fait de la sauce tomatée « maison ». Vous déjeunez 4 fois par semaine au Rondeau, il vous reste 10 repas en famille pour avoir du ketchup et du parmesan ou fromage râpé. Le chef cuisinier a toutes les compétences pour fabriquer la sauce tomate et travaille avec des produits pour une sauce « maison » (moins sucrée).
- **Peut-on apporter notre sauce ketchup ? /** Non, c'est interdit.
- **Desserts : on voudrait plus souvent du gâteau et du gâteau au chocolat comme avant. /** Les gâteaux sont faits maison. Au Rondeau, on a depuis très longtemps éliminé les gâteaux industriels emballés. Nous allons rechercher la recette du gâteau au chocolat qui plaisait aux élèves.
- **Fruits : On voudrait plus de fruits différents et pouvoir prendre un fruit et un dessert ou deux fruits puisqu'il en reste en fin de service. /** Pour l'équilibre alimentaire, deux desserts sucrés apportent trop de sucre. Les fruits qui restent sont resservis le lendemain. Ce sont des fruits de saison, souvent locaux.
- **On n'aime pas trop la purée et il y en a souvent /** Il y a toujours un autre choix qui permet de manger quelque chose qu'on aime. Il ne faut pas hésiter à manger varié et tester de nouveaux goûts.
- **On voudrait des hamburgers, des beignets, des tacos, de la mousse aux spéculos /** Ce sont des demandes individuelles, mais nous sommes en collectivité où l'on confectionne 900 repas par jour.
- **Alternative au porc /** Il y a toujours deux choix de plat chaud et au moins 3 choix d'entrées.
- **Quand on passe dernier, il y a moins de choix et parfois plus ce qu'on aurait voulu. /** Pour éviter le gaspillage, on ne peut pas faire la même proposition tout le long du self. C'est pourquoi vous ne passez dernier qu'une fois par semaine. Ne pas hésiter à demander des fruits ou des yaourts au personnel de service s'il n'y en a plus en vitrine.
- **Couverts : nous sommes élèves éco-délégués et on a remarqué que l'on prend tous une petite cuillère au début du self alors qu'on n'en a pas forcément besoin /** C'est une très bonne réflexion. Nous allons mettre les petites cuillères après le « chaud ».
- **Satisfaction : beaucoup d'élèves expriment leur satisfaction et celle de leurs camarades de classe. On mange bien, varié et c'est bien qu'il y ait du « fait maison ». Le personnel est agréable et investi. /** Merci pour ces remarques qui seront remontées au personnel de cuisine et de service.

Monsieur BRAILLON reprend la parole pour expliquer l'évolution du self. Des travaux vont commencer cet été 2023 pour créer une extension du self dans la cour du primaire. Mais c'est seulement l'été d'après (2024) que seront faits les travaux à l'intérieur qui permettront de gagner de l'espace en salle et au niveau de la plonge qui sera entièrement refaite. Les 6° et les 5° pourront profiter de ces transformations.

L'équipe de direction remercie les élèves de leur participation constructive. La réunion est terminée.