

De

Compte rendu « commission menus » - COLLEGE FLORA TRISTAN A LHERM
Réunion du 9 janvier 2018

Etaient présents :

Mme Sastre : Principale	Mme Gorsse : Principale adjointe
Mme Arnaiz : Gestionnaire	Mme Ordines : CPE
Mme Braquet : Diététicienne du CD31	M. Robillard: Chef de cuisine
Mme Chancholle : Agent de restauration	Mme Dahmani : Représentante des enseignants
Mme Nounis (Représentante des parents d'élèves)	Mme Mir : Représentante des AED
Mlle Cellier : représentant des élèves	M. Etienne : représentant des élèves

➤ **Points positifs retenus par la communauté éducative**

1. La propreté du self à la fois sur la ligne de service et en salle.
2. Les élèves précisent que les relations avec le personnel se sont améliorées
3. Les parents d'élèves ont des retours positifs, mais des questionnements perdurent
4. Les élèves qui le souhaitent peuvent demander des quantités plus importantes

➤ **Points d'amélioration attendus par la communauté éducative**

1. Pain parfois mal décongelé, pas toujours accessible en salle, pas de pain tranché
2. Les quantités sont parfois insuffisantes
3. Trop de plats en sauce surtout pour les viandes et les poissons
4. Les menus affichés ne sont pas toujours respectés surtout pour les entrées chaudes, M. Robillard explique que c'est dû à un problème de gestion des quantités.
5. Certains aliments manquent parfois de goût (pâtes)
6. Moins de choix en fin de service.
7. Peu de recours à la filière locale

➤ **Propositions de la commission menu**

1. Renforcer la bienveillance des personnels auprès des élèves afin favoriser les échanges, de faciliter leur demande d'explication ou de supplément, de renforcer l'accompagnement éducatif au goût. Un affichage sera fait sur la ligne de self pour indiquer aux élèves qu'ils peuvent demander des quantités plus importantes.
2. M. Robillard propose de modifier les menus afin de proposer les entrées chaudes le lundi ainsi il n'y aura pas de reste d'entrées de la veille et tous pourront avoir les mêmes propositions.
3. Mettre du pain tranché. Les élèves pourront, sous la surveillance des AED, accéder à du pain dans les quantités dont ils ont besoin et ainsi éviter le gaspillage.
4. Concernant les plats en sauce, les élèves auront la possibilité de ne pas prendre de sauce, deux présentations différentes seront faites.
5. Mme Braquet (diététicienne Conseil Départemental) interviendra dans les classes de 4° en priorité pour réaliser une sensibilisation à l'équilibre alimentaire.
6. Il faut promouvoir les filières locales, Mme La Principale insiste sur ce point qui est déjà une demande de Mme La Gestionnaire. Un travail va être mené sur ce point avec M. Robillard. Le recours à la filière locale sera mis en avant sur les menus.
7. Les élèves seront invités à participer à la réalisation des menus avec M. Robillard et Mme Braquet.
8. Poursuivre et renforcer la proposition de **menus à thèmes**. Mettre en valeur ces actions par quelques affiches, décors ...
9. M. Robillard rappelle que la table sur laquelle les élèves ont l'habitude de déposer les restes pour que les autres se servent pose un problème d'hygiène. Mme Sastre indique qu'à compter de ce jour, elle est supprimée, elle compte sur les élèves présents à la commission pour expliquer les raisons de ce choix à leurs camarades.

La Principale
Mme Sastre

