

# Compte rendu de la Commission des Menus du mardi 9 février 2021

La commission des menus s'est réunie à travers l'assemblée générale des délégués des élèves. Nombreux délégués étaient présents, ainsi que Mme CHAPON, infirmière scolaire.

Les élèves sont plutôt satisfaits de la restauration. Ils estiment bien manger.

La question du respect du protocole sanitaire a été la première abordée, avec une nécessaire distanciation et un respect du lavage des mains. Il est à noter que les couverts, le pain et les pichets d'eau sont servis par les agents en charge de la restauration.

Les discussions ont été les suivantes :

## Le midi

Les élèves sont plutôt satisfaits des repas servis. Il est rappelé qu'il n'y a plus de sauce en libre service, mais des dosettes sont à disposition comme la vinaigrette et la moutarde.

Remarque est faite qu'il y a des ruptures de certains produits lors d'un passage à 13h. Le moindre nombre de repas servis implique des prévisions de quantités au plus juste. Les goûts des élèves font que certains aliments « partent » plus vite que d'autres.

Des plats végétariens sont proposés tous les jours. En fonction de ce qui est proposé, certains ont plus de succès que d'autres, d'où parfois un manque. Le service de restauration va tenter d'éviter cette rupture. Un choix plus important va aussi être proposé.

80 % des desserts sont fait « maison »

## Le petit déjeuner

Suite à quelques difficultés rencontrées à cause des restrictions sanitaires, une nouvelle organisation est en place. Il manque encore parfois de lait chaud, mais des portions de céréales individuelles ont été mis à disposition.

Les viennoiseries sont présentes le vendredi et du pain est proposé tous les jours.

Toutes les boissons et les confitures sont proposées en « individuel » et les agents de restauration se chargent de la distribution des boissons chaudes.

## Le soir

Le repas du soir est composé d'un menu prévu à l'avance et parfois de (bons) restes du midi.

Une question porte sur les féculents que les élèves trouvent parfois trop présents parfois pas assez. Une attention particulière va être portée à cette question, mais les goûts de chacun différent, certains seront peut-être plus enthousiastes que d'autres...

Le légume du soir étant unique, un légume vert ou de la salade seront proposés quand il y aura des féculents.

T. CARNET, Chef de cuisine



F. DAVID, CPE

