

Ensemble Scolaire La Salle de Paray le Monial

Compte-rendu de la commission restauration des lycées

Date : 02 décembre 2024

Présents :

- Monsieur Lopez, le Chef d'établissement
- Monsieur Arnoux, le responsable de la restauration Sodexo
- Monsieur Hermann, le Responsable de la vie scolaire
- Monsieur Calabria, le coordinateur de vie scolaire
- Les élèves membres de la commission : voir document ci-joint

Ordre du jour :

1. Présentation du fonctionnement de la commission
2. Retour suite au questionnaire complété par les délégués avec leur classe
3. Questions et suggestions diverses sur la restauration scolaire.

1 Présentation

Monsieur Lopez a défini les modalités de fonctionnement de la commission restauration. Il a expliqué le contrat passé entre l'Ensemble Scolaire et la société Sodexo. Monsieur Lopez a dit l'importance de cette commission et il a donné la démarche à suivre pour qu'elle soit constructive.

2 Retour des élèves

- Les élèves ont fait un retour global à partir du questionnaire positif à hauteur de 65% des réponses
- Les points forts ressortis sont : la qualité des matières premières, la présence des produits bio et locaux. La diversité a été souligné mais avec un choix peut-être trop grand et à repenser. L'accueil de qualité des élèves par le personnel a été mis en avant. La gestion des déchets et le gaspillage est bien gérée, Monsieur Arnoux l'a confirmé par ses mesures. Les jeunes ont remonté que les horaires du self était bien aménagé. La semaine européenne du gout a été très appréciée par l'ensemble des élèves
- Les points d'amélioration : La cuisson des pâtes est à revoir. En ce qui concerne le repas des internes une meilleur répartition des quantités entre les deux services. Les élèves ont manifesté la possibilité d'avoir du Ketchup et de la mayonnaise plus régulièrement. Les internes ont demandé d'avoir des fruits et des laitages au petit déjeuner. Ils ont également fait remarquer que le jus de fruit ne leur convenait pas.
- Les élèves ont fait remonter le manque de places dans le self.

Actions à prendre :

- Monsieur Arnoux a fait réaliser un devis pour l'achat d'un cuiseur à pâte
- En ce qui concerne le repas du soir pour les internes, une vigilance et un contrôle sera effectué par les maîtres d'internats sur la prise des quantités d'entrée et de dessert. Les personnels de restauration vont répartir différemment les quantités de plats chauds entre les deux services
- Le ketchup et la mayonnaise continueront à être proposés pour tous les plats frits
- Une procédure entre les maîtres d'internats et la société de restauration va être mise en place pour anticiper et commander la bonne quantité de yaourts et de fruits le matin afin d'éviter le gaspillage

3. Questions et suggestions diverses

- Monsieur Arnoux a proposé de constituer une commission des menus pour valider et faire des propositions. Elle débutera au retour des vacances de Noël et aura lieu à chaque retour des autres vacances.
- Faire des animations qui ont plus de visibilité et de découverte
- La possibilité de faire des repas en dehors du self pour les internes.

Actions à prendre :

- Composition de la commission menu qui débutera en janvier
- Les élèves doivent proposer des idées pour des animations
- Dès que possible en fonction de la programmation des menus et des conditions météo il sera mis en place des animations délocalisées