

Commission service restauration

Compte rendu de réunion – 1^{er} octobre 2025

Ouverture de séance 11h07, 13 membres présents

Ordre du jour :

- Le self : points forts, points faibles
- Le temps du self : circulation, temps de repas...
- Menus
- Repas de Noël

Cette réunion a pour but de permettre une discussion entre les élèves, les personnels et le service de restauration dans le but d'améliorer le choix des menus proposés, le temps des repas et de mettre sur la table ce qui fonctionne bien et ce qui au contraire mériterait plus ample réflexion.

Le changement principal du self par rapport aux années précédentes est l'installation et la mise en service d'un bar à salade. Les retours des élèves le concernant sont très positifs : ils aiment avoir le choix et aiment la possibilité de pouvoir se resservir.

Question posée : pourquoi n'est-il pas en service le vendredi ?

Le bar à salade n'est pas en service le vendredi pour deux raisons principales : tout d'abord pour permettre un nettoyage et un rangement du self plus rapide du fait des emplois du temps du jour. Et également, car la cuisine doit respecter un plan alimentaire en se basant sur un texte de loi. Par conséquent, les entrées considérées plus grasses sont soumises à une nécessité de quantité limitée et donc il est plus simple de les servir et les préparer à l'unité. De même, et dans la même veine, il a été décidé que les frites seraient servies chaque dernier vendredi midi avant les vacances.

L'équipe de restauration est quant à elle contente de la tenue de ce bar à salade : les élèves sont respectueux, n'en mettent pas partout et demandent quasi systématiquement s'ils peuvent se resservir.

Question posée : quand le plat principal servi est à votre goût, allez-vous quand même vous servir au bar à salade ?

Cette fois-ci les réponses sont plus nuancées, certains trouvent que le plat principal est suffisant et ne ressentent pas la nécessité de prendre une entrée et donc font l'impasse du bar à salade. D'autres, se servent une entrée, peu importe le plat qui est proposé.

Question posée : le bar à salade vous plaît-il ?

Dans la totalité des cas, les réponses sont positives : les élèves aiment ce système de mise à disposition des entrées. Cependant certains élèves, notamment les élèves qui étaient déjà présents dans l'établissement les années précédentes, n'ont pas toujours le réflexe de s'y rendre.

Organisation et composition du bar à salade :

La plupart des élèves et des personnels en sont satisfaits. Toutefois, ils trouvent que l'emplacement choisi n'est pas forcément adéquat et que c'est parfois compliqué d'y aller avec son plateau. Mais il a

été observé par les surveillants, que lorsque les élèves posent leur plateau sur table et se relèvent pour aller se servir, les autres restés à table en profitent pour dépouiller les plateaux ou cacher certains aliments/couverts.

De plus, selon les personnes présentes, le bar à salade est « trop vert » : ils trouvent qu'il y a trop de salade verte. Autre soucis soulevés : les contenants. En effet, les ramequins ne sont pas assez grands et pas pratiques pour y mettre la salade verte et d'autres aliments de type tomate par exemple, et les bols, a contrario, sont trop grands.

La solution envisagée est de préparer en amont des bols de salade verte qui seront disponibles au niveau des entrées dans la chaîne de self (et non au niveau du bar à salade) et les élèves et personnels pourront l'agrémenter avec les autres crudités proposées au niveau du bar à salade.

Question posée : les quantités servies vous conviennent-elles ?

Les élèves sont satisfaits des quantités.

Le personnel de la cuisine rappelle que néanmoins il faut faire attention au gaspillage : si les élèves n'aiment pas le plat ou l'accompagnement proposé, cela ne sert à rien d'en demander. De même le pain : il vaut mieux privilégier de prendre 1 ou 2 morceaux et se relever pour en reprendre si besoin, plutôt que d'en prendre trop et de finir par le jeter à la poubelle. De plus, concernant le gaspillage, si on voit certains élèves jouer avec la nourriture, les élèves en question seront invités à quitter le self et un rapport sera transmis à la CPE, qui en avertira les parents et posera une punition.

Organisation du self :

Il est rappelé aux élèves de faire attention aux différents flux au sein de l'espace restauration : lors du débarrassage, il est important que les élèves se serrent bien sur le côté pour laisser le passage libre et qu'ils ne soient pas trop nombreux debout à attendre. Il leur est donc vivement demandé d'attendre à leur table le temps que la file diminue.

Les élèves trouvent qu'ils ont assez de temps pour manger.

Il faut qu'ils fassent attention à ne pas parler trop fort.

Organisation de repas à thème afin de diversifier l'offre des menus : par exemple, la cuisine préparera un « menu des îles » avec notamment des salades à base d'ananas et surimi, un colombo de poulet, des yaourts exotiques (noix de coco...), un repas « agri-local » en mettant en avant des producteurs locaux...

Quid des petites cuillères : il est demandé à ce que les élèves n'aient plus de cuillère en plastique : elles traînent dans la cour, sont cassées et les élèves jouent avec : cela présente un réel risque de blessure (AED). Les cuillères à soupe ne sont pas appréciées par les utilisateurs pour manger les yaourts. Mme LOUBET Céline rappelle que cela a déjà été demandé, et qu'une commande est en attente de validation par le service intendance.

Question posée : les menus végétariens comportent trop de fromage, serait-il possible de diversifier davantage ces repas ?

La cuisine proposera plus de diversité, par exemple ils vont proposer des lasagnes de légumes.

L'équipe de restauration est demandeuse de retours, positifs comme négatifs, afin d'améliorer le service, donc ne pas hésiter à aller à leur rencontre.

Menu de Noël :

Différentes propositions ont été faites à la commission et voici ce qui a été retenu :

- Entrées :
 - salade « mer » avec du saumon fumé
 - salade « terre » à base de gésiers
 - mousse de canard

- Plats :
 - Viande : rôti de bœuf, sauce champignon (et peut-être une autre sauce, à voir) servi avec des pommes dauphines et flan de légumes
 - Poisson : pavé de saumon

- Assortiment de fromages et pain spécial (figue ou noix)

- Desserts : bûche pâtissière vanille/chocolat

- Papillotes

- Boissons : coca et Ice Tea