

COMPTE RENDU

Commission menu – 15 avril 2026

Ouverture séance : 11h08

12 membres présents

Ordre du jour :

- Bilan repas de Noël
- Point sur le fonctionnement du self
- Proposition de menus à thème
- Questions diverses

Propos introductifs :

Après un tour de table présentation des 12 membres présents, Mme LOUBET nous explique que le service restauration travaille avec un nouveau marché et par conséquent certains aliments leur sont imposés (plan alimentaire – trames et producteurs imposés). Il s'agit du Marché du Tarn qui sont des producteurs locaux.

I. Bilan repas de Noël

Mme LOUBET questionne les élèves et personnels concernant le repas servi à l'occasion du repas de Noël, les retours sont tous positifs. L'équipe cuisine revient sur le changement du menu au niveau du plat chaud : la viande de bœuf a été remplacée par une volaille du fait des contraintes imposées concernant la cuisson de la viande.

II. Self

Mme LOUBET poursuit en proposant de faire un petit état des lieux des points à améliorer au niveau du self, il s'agit ici d'un échange entre l'équipe cuisine et les autres afin de faire un point global mais aussi de trouver des solutions pour améliorer le service.

- Gâchis du pain : il faudrait pouvoir limiter la quantité de pain car beaucoup trop de morceaux finissent à la poubelle. Les élèves présents y sont très sensibles.

Il est proposé une sensibilisation visuelle auprès des élèves pour éveiller chez eux une prise de conscience. Par exemple, est émise l'hypothèse de remplir des seaux avec le pain gaspillé et le prix que cela représente pour que les élèves se rendent compte des quantités jetées et surtout de la valeur des choses. Cela a déjà été évoqué avec les éco-délégués et sera mis en place prochainement.

De plus autre solution envisagée : l'utilisation de sacs poubelle transparents pour que les élèves puissent se rendre compte des quantités jetées.

- Compostage :

Mme LOUBET nous explique que le collège a recours quotidiennement au compostage (épluchures) et au tri des déchets. Cela permet notamment un passage limité pour le ramassage des ordures ce qui a un impact sur les finances du SRH afin de limiter les taxes.

- Solutions envisagées pour limiter le gaspillage alimentaire :
 - Mettre en place une table sur laquelle les élèves viendraient poser les produits non-consommés pour permettre aux élèves qui ont encore faim de venir se servir. Quid de la chaîne de froid ? possibilité de mettre un petit frigo ? M.ROCHET, secrétaire général, nous informe que cela est proposé dans certains établissements.
 - Mettre une personne qui surveillerait le service du pain par les élèves : bonne idée en soit, mais manque de personnel, les élèves doivent aussi apprendre à se responsabiliser et à limiter leur consommation (1 ou 2 morceaux par personne), quitte à venir se resservir si besoin.
- Bar à salade

Depuis le retour des vacances de février le bar à salade ne fonctionne pas. En effet, Mme LOUBET nous explique qu'en raison des produits saisonniers et notamment le service de soupe ou potage nécessite la présence de tous les personnels au service au détriment de l'approvisionnement du bar à salade.

Les élèves et personnels soulignent que son non usage est dommage car il était fortement apprécié. M.COMBES rappelle à juste titre que les élèves respectaient bien son fonctionnement, qu'ils étaient disciplinés et autonomes.

Il est mis en avant également l'agencement du self qui met à mal l'organisation et la surveillance de l'espace de restauration.

Mme LOUBET propose de le remettre en fonctionnement en proposant quelques salades de crudités à volonté (bar à salade), cependant il est rappelé que les entrées à la portion (charcuterie, quiche...) resteront en service sur la chaîne de self au niveau des entrées.

III. Menus à thème

A la suite du travail mené en partenariat entre le self et les éco-délégués, les élèves avaient proposé et constitué 2 menus, il a été décidé de servir le 16/04/2026 le menu « brigade 2 » :

- Entrées : wrap jambon/crudités (avec une variante : surimi à la place du jambon) – smoothie betterave
- Plat : Tenders de poulet servis avec des petits pois-carottes et des pommes noisettes.
- Desserts : banana split revisité, tiramisu ou fromage blanc. Cependant, les bananes reçues n'étant pas du tout mûres, il a été proposé de les remplacer par de l'ananas. Bémol aussi des ramequins nécessaires pour servir le tiramisu.

Le menu « brigade 1 » sera servi très certainement avant la fin de l'année.

De plus, il a été proposé aux membres différents menus à thème, afin d'en proposer au moins deux avant la fin de l'année :

- Menu auvergnat
- Menu des îles

- Menu breton
- Menu agri local – servi le 21 mai proposant aux usagers du self un menu fait à partir de produits locaux du Tarn (circuit court).

Les élèves enjoués par ces menus n'arrivent pas à se décider, Mme LOUBET répond qu'elle fera au mieux pour proposer de servir les produits phares de chaque menu.

IV. Questions diverses

- Les élèves ont-ils suffisamment de temps pour manger ?

D'après les représentants des élèves, le temps accordé est selon eux suffisant. L'AED rappelle qu'ils font le maximum pour permettre à chacun de pouvoir se poser et prendre le temps nécessaire pour manger.

- L'affichage des menus de la semaine est-il consulté par les élèves ?

Les élèves consultent tous les jours le menu à l'entrée du self : cela est selon eux nécessaire et très utile.

- L'écriture au feutre sur l'inox pour indiquer les plats servis est-il utile ?

Les élèves apprécient ces informations et souhaitent que cela perdure.

- Rappel des règles du self

Le self est un espace clos dans lequel les élèves sont appelés à respecter certaines règles afin que le service se passe convenablement. De par sa configuration, il est assez bruyant notamment devant l'espace de service. De plus, l'accès à la chaîne de tri peut parfois être difficile et encombré.

Enfin il est justement rappelé que **la restauration est un service proposé aux familles** et si les élèves ne respectent pas les lieux, la nourriture ou les agents ils pourront en être exclus, temporairement dans un premier temps et définitivement si cela se reproduit dans le temps. Il est malheureux d'en arriver là et nous ne souhaitons pas recourir à ce genre de sanction, cependant le comportement de certains élèves reste à désirer et nous n'avons d'autre choix.

Fin de séance : 12h04