

Ecole Collège Jeanne d'Arc

Compte rendu de la commission de Restauration du 07/10/2025 à 13h30

@

Personnes présentes à la commission

POUR Jeanne d'Arc

Mme Thebaud
Mme Mathé
Mme Thimoleon
Resto-délégués

POUR API :

M. Chevalier
Mme Martin
Mme Drapeau- *excusée*



Observations/Suggestions

Points positifs

Points négatifs ou à améliorer

Collège

Les collégiens sont ravis du personnel en cuisine.

L'établissement, et le chef souhaitent mettre en place un questionnaire à destination des collégiens pour faciliter les retours et les échanges lors des commissions restauration. Le questionnaire est encore en cours d'évolution et Aurélie doit nous tenir informé des résultats globaux. Mathilde doit intégrer sur le questionnaire les informations relatives aux obligations en restauration scolaire concernant :

- le sauces
- le sel
- le plan alimentaire
- le GEMRCN (Groupement étude de marché en restauration collective et nutrition)
- le boeuf
- le sucre



Observations/Suggestions

Points positifs

Points négatifs ou à améliorer

Primaires

Les élèves remontent des repas toujours de qualités, des préparations maison très bonnes, et un personnel toujours disponible et agréable.

Les élèves remontent des tables et des chaises parfois sales.

Le chef rappelle que des lingettes sont à leur disposition.

Les enfants souhaiteraient plus de :

- nugget's
- Burger
- Variétés de fruits
- Fruits coupés
- Boissons diversifiées
- Sauces
- sel

Et moins de :

- porc

pour répondre à ces demandes, les équipes rappellent que les sauces pour les frites sont impossibles, que le chef sale raisonnablement les préparations et qu'il n'est pas possible d'avoir du sel à disposition. Pour la viande rouge, il est réexpliquer aux enfants les obligations de cuisson et le choix de l'établissement et d'Api de proposer moins de viande rouge, mais de meilleure qualité. Il est également rappelé par les directrices que le choix est complet chaque jour et que chacun peut y trouver une entrée correspondant à ses goûts.

Rappel du chef

Il a été mis en place dès la rentrée de septembre 2025, un vendredi par mois, un menu unique de poisson pour tous (de la maternelle au collège). Le chef saisira les menu sur l'écran chaque jour.



Observations/Suggestions

Points positifs

Points négatifs ou à améliorer

Primaires

Les élèves remontent le bruit dans la salle à manger, la décoration à revoir, et la vaisselle sale (les couverts principalement)

Les élèves remontent des couverts et verres parfois sales. Le chef rappelle les dispositions prises afin d'éviter ces problématiques .

Trempage des couverts avant passage en machine à laver. Les verres sont lavés chaque matin avec du vinaigre blanc.

La salle à manger à été modifiée, le temps que les élèves s'habituent à cette nouvelle configuration, nous devrions voir les résultats d'ici peu.

Rappel du chef

Il a été mis en place dès la rentrée de septembre 2025, un vendredi par mois, un menu unique de poisson pour tous (de la maternelle au collège). Le chef saisira les menu sur l'écran chaque jour.



Menus validés

Validation des menus du 03 novembre au 19 décembre 2025.



Événementiel

LES REPAS À THÈME



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
02/12/2025 à 13h30