

# Compte-rendu de la Commission Restauration du 3 Février 2014

## Bilan de la période écoulée

### INSTITUT SAINTE FAMILLE ET API RESTAURATION:

- × Les élèves de l'école primaire ont apprécié :
  - La pizza, le thon mayonnaise, les œufs mayonnaise, les carottes râpées, les nems.
  - Les pâtes, les frites et la semoule, les boulettes de viande, les lasagnes, le steak haché, le poisson pané et la sauce blanche.
  - La ratatouille, les petits pois carottes.
  - Les desserts en général notamment la mousse au chocolat, les gaufres, la tarte aux pommes, les éclairs.
  - Le bon accueil du personnel de restauration
- × Les collégiens ont apprécié :
  - Le « salades bar » poposé 2 fois par semaine
  - Les lentilles vinaigrette
  - Le panini
  - Les pâtes
  - Le pain perdu
  - La rapidité du service

Les élèves apprécient particulièrement la variété des entrées et des desserts proposés chaque jour ainsi que les repas à thème.

## Actions à mettre en place :

- × Afin que les préparations soient au goût des élèves, le chef :
  - Accompagnera systématiquement le riz d'une sauce ou d'un beurre clarifié
  - Sera vigilant sur le temps de cuisson des tomates farcies
  - Agrémentera les féculents
  - Veillera à dégorger les concombres avant de les assaisonner.
- × Dorénavant, les frites ne seront plus salées. Une salière sera mise à disposition au self.

*Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire*

A votre écoute sur : [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



## Remarques :

- Il a été constaté la présence d'eau dans les assiettes et que certains plats sont froids. Mme Leroy précise que les températures des préparations sont relevées avant chaque services et qu'il faut venir l'avertir du désagrément.
- Mme Levray indique que des grammages définis en fonction de l'âge des élèves sont respectés et que les sauces d'accompagnement (ketchup et mayonnaise) sont uniquement servies en fonction du plat.
- Mme Levray demande au chef de proposer tous les 15 jours une dégustation (« un petit plus ») au restaurant scolaire. L'objectif est de faire découvrir aux élèves, un nouvel aliment, une nouvelle préparation pour participer à l'éveil des goûts.
- Mr Sallingue va contacter un producteur local de fruits.
- Mme Levray souhaiterait qu'il soit proposé 1 repas à thème par période (tous les derniers vendredis de chaque période scolaire). Et qu'il y ait 4 repas animation par an (2 avec la présence de l'animateur API Restauration et 2 avec la fourniture d'une malle pour décorer le restaurant).
- Certains élèves ont constaté que le goût de l'eau n'était pas neutre. Mme Levray indique que l'eau est potable et peut être consommée. Elle est contrôlée tous les mois par un laboratoire agréé.

### Suggestions pour les prochains menus :

Des entrées chaudes, de la soupe, des pâtes bolognaise et des pâtes carbonara, des lasagnes, du cœur de blé, du hachis parmentier, un panini, varier les compotes, du pain perdu, un flan vanille, et unecrème brûlée.  
Un repas Italien.

Merci à tous pour votre participation