

# COMMISSION RESTAURATION

## DU 14/01/08.

### Présents :

Mme Jeannin : (Parent d'élève)  
M. Roinson: Chef de cuisine Avenance :  
M. C. Le Rohellec : Directeur d'exploitation  
M. Duvernoy : Intendant

### Absente :

Mme Arribard Coleu : (Parent d'élève)

### Représentants des élèves :

#### collège :

**élus présents:** Margot Souffleux 5<sup>ème</sup> B ; Marine Gayou 5<sup>ème</sup> B.

**élus absent(s) :** Jazz Van Waesberghe 5<sup>ème</sup> A, Arthur Berthault 5<sup>ème</sup> E ;

**autres élèves présents :**

#### lycée :

**élus présents:** Claire Deschamps Tes1 ; Pauline Pépion Tes1 ; Pierre-Alexandre Provost T L1 ;

**élus absent(s) :** François Nourisson 2<sup>nde</sup> 3

**élèves présents :** Claire Duval T AA ; Margot Huijbregts-Tyack 2<sup>nde</sup> 5

## ELEVES COLLEGE

### *Au SELF*

#### *C'est mieux qu'avant parce ce qu'on a plus souvent des frites...*

On retrouve votre forte attirance vers les pommes de terre qui sont des féculents. Chaque midi, vous avez le choix entre un légume vert et un féculent ou céréale. Toutefois, il est vrai qu'en restauration collective, le choix de légumes vert est plus restreint qu'à la maison. Après étude, le Chef Avenance a constaté que d'une année sur l'autre la consommation en kg de légumes a baissé à Sainte Geneviève. On ne saurait trop conseiller aux élèves de consommer des légumes plus souvent pour leur santé et nous essayerons de faire en sorte de les y insister.

#### *Un choix réel dans le plat de résistance*

Suite à l'intervention de Mme Jeannin, il est constaté une amélioration dans la réalité du choix sur le plat de résistance. Proposer fréquemment un plat plus attrayant qu'un autre est une façon d'orienter le choix des élèves pouvant se faire au détriment de l'équilibre alimentaire. Le Chef de cuisine de la société Avenance a bien réagi à cette demande afin de remettre en compétition les plats principaux afin de privilégier l'équilibre alimentaire. Enfin, l'arrivée d'un 2<sup>nd</sup> four offre plus de souplesse dans la conception des menus.

#### *Un choix trop diversifié peut poser problème*

Les produits alimentaires composant un menu peuvent être choisis de façon à ne pas trouver sur un même plateau des associations diététiquement « explosives ». Ex : pizza puis nuggets de poulet avec purée et cake aux raisins. Des alternatives peuvent être trouvées avec les crudités, des légumes, des fruits de saison. En même temps, le choix sur les entrées pourra passer à 2 au lieu de 4 afin de permettre des préparations plus élaborées. Le Chef Avenance est d'accord pour faire des essais ponctuels afin d'orienter les choix des convives vers des produits « plus sains » sans les décourager.

#### *La queue à la fontaine d'eau fraîche*

L'installation d'une 2<sup>ème</sup> fontaine est prévue pour être en fonction lors de l'arrivée des périodes chaudes afin de limiter la file d'attente.

***Le matin, on voudrait du miel, du nutella...***

Les choix possibles au petit-déjeuner sont déjà importants : vous pouvez prendre le matin : 1 bol de café, lait, chocolat, thé, 1 bol de céréales au choix, 1 verre de jus de fruit, 1 ration de confiture (groseille, prunes, fraises) ou compote de pomme, 1 beurre, 1 fruit ou yaourt, 1 petit-pain (ou 2).

Il y aura du miel mais de temps en temps car c'est un produit très cher en collectivité, en contrepartie, il y aura un peu moins de choix. Vous avez déjà eu du nutella mais vraiment c'est un produit trop riche en lipides.

**Un petit-déjeuner à thème** sera mis en place par le Chef de cuisine qui en choisira la thème (ex : les différentes variétés de pains,...). Attention, ce matin là, il n'y aura pas le choix habituel. C'est un essai, vous nous direz ce que vous en pensez.

***Le café n'est pas assez fort***

Le café sera fait un peu plus fort mais il faut qu'il convienne à tous.

***La soupe est appréciée***

La soupe le soir est appréciée par un interne sur 3 (environ 40 élèves). La société Avenance mettra à notre disposition un « bar à soupes » pour les internes afin de favoriser sa consommation. Dans la mesure du possible (temps de préparation), des légumes frais y seront incorporés.

***Les pommes de terre sont trop cuites, les pâtes aussi et trop grasses.***

Le Chef Avenance va essayer de trouver un meilleur dosage de cuisson et de limiter l'huile dans les pâtes. Attention, pas assez d'huile = pavé de pâtes garantie dans les assiettes !

***La file d'attente à l'entrée du self est trop étroite pour certains***

Nous devons absolument maintenir pour des raisons d'ordre et donc de sécurité les barrières métalliques à l'entrée du self. Il n'est pas non plus envisageable d'élargir le cheminement existant car il en résulterait une emprise au sol à l'entrée qui condamnerait la sortie des élèves du self ce qui irait à l'encontre de la sécurité.

En revanche, le plus simple sera de prévenir le Conseiller Principal d'Education qui avisera avec le ou les élèves concernés.

***Nota-Bene :***

**Les menus et les comptes – rendus de la commission restauration** sont affichés à l'entrée du self, dans la grande vitrine à l'entrée de l'établissement, sous le hall d'entrée du gymnase, sur le site [www.ste-genevieve.org](http://www.ste-genevieve.org)

## ELEVES LYCEE

### AU SELF :

#### **Cf : les sujets abordés avec les collégiens**

##### *Avoir un micro-onde*

Même réponse que la dernière fois. Le micro-onde en collectivité offre plus d'inconvénients que d'avantages. Tout d'abord, la sécurité que l'on doit à tous les élèves : il est très facile de se brûler avec le récipient si l'on ne sait pas doser le temps. Tous les élèves n'ont pas forcément de micro-onde chez eux. Il y a aussi l'hygiène nécessaire en collectivité : les projections d'aliments sur les parois seront fréquentes lors d'une utilisation collective.

##### *Serait-il possible de faire la décoration d'un pan de mur du self ?*

La déco actuelle n'a jusqu'à présent jamais fait l'objet de critique mais tout projet peut être déposé auprès du Chef d'établissement.

##### *Remettre en fonctionnement la radio le matin*

Si c'est possible techniquement, nous ferons un essai.

##### *Remettre en service les tables extérieures sur la courette du fast, cela éviterait de manger par terre quand il fait beau*

Nous les avons eues longtemps en service mais elles ont été cassées par les élèves.

Le personnel n'est pas respecté non plus : aliments, serviettes de table, pichets à eau sont retrouvés par terre à la fin du service. D'autre part, il est évidemment interdit de manger par terre dans l'enceinte de l'établissement.

### AU FAST :

##### *les hamburgers sont secs et le steack est trop petit*

Le grammage du steack utilisé dans les hamburgers est toujours le même. C'est celui utilisé en standard dans les fast-food. Les hamburgers sont un peu secs car précuits puis réchauffés pour diminuer l'attente des élèves.

Au fast, vous avez l'impression de ne pas avoir assez à manger, vous avez plus vite faim. C'est la particularité de ce type d'alimentation très riches en lipides et glucides et pauvres en protéines.

Un menu pris au self est plus équilibré et par conséquent tient mieux « au corps » jusqu'au dîner.

**Nous redisons que les lycéens ne doivent pas choisir systématiquement le système Fast pour se nourrir : on a plus vite faim et cela favorise le grignotage dans l'après-midi donc la prise de poids.**

C'est pour cette raison que les lycéens doivent absolument éviter de prendre tous leurs déjeuners au fast.

Une solution serait de limiter les passages au fast le midi à 2 ou 3 par exemple par semaine sous réserve de possibilité informatique. Reste à étudier l'impact provoqué sur la file d'attente du self et une mise en place éventuelle serait du ressort du Chef d'établissement.

##### *Les élèves prioritaires sont trop nombreux*

Certains jours, il y a un grand nombre d'élèves prioritaires pour des raisons d'emploi du temps serré, d'activités pédagogiques. Les non-prioritaires doivent décaler leur arrivée ou patienter ou aller au self.

##### *Nota-Bene :*

**Les menus et les comptes – rendus de la commission restauration** sont affichés à l'entrée du self, dans la grande vitrine à l'entrée de l'établissement, sous le hall d'entrée du gymnase, sur le site [www.ste-genevieve.org](http://www.ste-genevieve.org)