



**Commission de Restauration
I.M.E. LE MONT BORON
Mardi 26 juin 2018**

Etaient présents :

Madame Cathy Le GALL (chef de service), Hubert POIRSON (Directeur RestÔrez-vous), François COFFINIER (cuisinier). Marie-Luce (maitresse de maison) – Thierry WATERLOOS (Stagiaire chef de service- Céline (Educatrice), Fanny, Sanna et Morgan (représentants des enfants),

Remarques générales :

Fanny : c'est trop bon et j'aime tout et surtout les pâtes, les frites et les légumes, sauf le foie de veau. Les plats arrivent chaud. Les quantités sont bonnes.

Sanna : C'est bien, je n'aime pas trop la mayonnaise et le ketchup, j'aime les légumes comme les choux et les pâtes, les frites, j'aimerais manger des sushis.

Il est précisé que les sushis ne peuvent être faits au niveau de l'IME.

Morgan : j'aime bien le cassoulet, le chili con carne, le gaspacho, tous les légumes. Les andouillettes c'était moyen. Le quinoa en steak serait une bonne idée. Les quantités sont bonnes. J'aime faire le service le jeudi. J'aime les mousses aux fruits et la pannacota en dessert.

Marie-Luce : Tout va bien, rien à dire, c'est très bien. Je ne suis pas très fan des œufs.

Céline : Un point devrait être fait en équipe sur l'alimentation de certains enfants, qu'une ligne commune soit déterminée pour transmission à François.

On est très content, c'est varié, il y a toujours des attentions particulières pour tous, la communication se fait bien au quotidien. Des efforts ont été faits pour ne pas rentrer dans la cuisine. L'installation d'une fontaine à eau va être faite et va permettre de ne plus rentrer en cuisine

Madame Le GALL : C'est très positif. Je trouve que c'est super que le poisson ne soit pas que le vendredi. Il a une belle présentation, et une petite attention sur les plats. Les menus sont bien construits et le chef prend bien soin de tous. Les enfants ont beaucoup de chance de l'avoir.

François : C'est vrai que de gros efforts ont été faits pour ne pas rentrer dans la cuisine. Mais il n'y a pas de respect de circuit propre et sale de la vaisselle avec entre autre les tasses à café. La vaisselle est mélangée. Pour le retour des sorties, il faudrait changer les panières pour en mettre deux panières plus petites. Une pour le sale et une pour les restes de denrées non consommées.

Le chef apprécierait un retour de ce qui n'a pas été apprécié et aimé.

Au niveau des menus, il va faire un repas végétarien par semaine, et retravailler les achats pour la rentrée.

Hubert POIRSON refera un cahier de suggestions/commentaires.

Nous vous remercions pour votre participation active et constructive.

Fermeture de l'IME le 12 juillet 2018 au soir jusqu'au 3 septembre.

Bonnes vacances à tous.

A bientôt

Cathy Le GALL
Chef de Service

Hubert POIRSON
Directeur RestÔrez-Vous