



## Commission de Restauration I.M.E. Les Chênes Vendredi 1<sup>er</sup> février 2019

### Etaient présents :

Monsieur LACOUT, Mesdames les chefs de service, les représentants des enfants, les enfants représentant les groupes.

Hubert POIRSON, Directeur de RestÔrez-Vous.

Gilles PADET et Françoise, Chefs de cuisine

### Rappel sur le fonctionnement de la commission restauration :

- La commission ne doit pas durer plus d'une heure et elle doit permettre à tous de s'exprimer.
- La commission se réunira toutes les 7 semaines.
- Présentation de la commission : elle a pour but au sein de l'établissement de faire un point sur les menus et leur qualité. Tous les commentaires et appréciations ont pour but l'amélioration de la restauration.
- La participation de tous permet de faire vivre l'établissement.

### Remarques des participants :

#### Marius SESSAD 1 :

Ce midi il y a eu un peu trop de gaspillage, un peu beaucoup de riz. Il a été commandé 10 et l'effectif réel était de 5.

L'autre jour, il a été donné des tartelettes en plus pour faire plaisir. Cela a perturbé le service.

Mais finalement tout s'est bien terminé.

Le cassoulet et sauté de dinde ont été bien appréciés.

#### France :

En cas de manque, cela ne sert à rien de relivrer, car le repas est terminé. Comme on a toujours un peu quelque chose, on arrive toujours à pallier et s'arranger. Les friands ont été appréciés.

De manière générale, le peu de reste montre bien que la cuisine est bien appréciée.

Les dotations fonctionnent bien.

J'apprécie les variétés dans les menus et la salade de chou chinois.

#### Alex SESSAD 2 :

Les menus sont généralement bien appréciés. Les souhaits sont des macarons, des beignets, un repas indien ou chinois, des donuts, du gâteau roulé au Nutella.

Stella : Question sur les œufs. Sont-ils de vrais œufs ?

→ Non ce sont des œufs en bouteille à cause des règles d'hygiène. Les livraisons n'aident peut-être pas à la bonne tenue de l'omelette dans le temps.

Les menus végétariens doivent être signalés mais pas seulement sans viande et sans poissons.

Aziza : Depuis que je gère les effectifs, j'ai plus de contacts avec la cuisine. Je me rends compte des problèmes rencontrés et j'essaie d'améliorer la communication pour fluidifier le contact.

Je vous tire mon chapeau pour votre bonne adaptation.

Je demande que les groupes appellent la cuisine pour les modifications de dernière minute.

Je trouve que tout va bien, le repas de Noël était un super travail en peu de temps.

Gilles : les différentes réorganisations ont permis l'amélioration du travail.

Sarah : Le groupe 2, tout le monde est satisfait. Le groupe 3 souhaiterait plus de frites et concombres, les carottes râpées. Mettre moins de poivre.

Mettre plus de pizzas, bananes et mangues, choux et brocolis à la place des petits pois, carottes, gratins (mais attention aux enfants en surpoids).

Le groupe 4 veut plus de pâtes et de couscous. Le prochain sera le 28 février.

Plus de dessert au chocolat. Plus de choix dans les fromages (le chef dit qu'il change tout le temps).

Le personnel demande de mettre pour eux la sauce à part.

Le chef remarque que le groupe 4 ne veut pas de légumes, il fera 3 jours des légumes et 2 jours de féculents.

Laurent : il rappelle que les demandes faites aux enfants venaient d'un très bon retour depuis longtemps et que les demandes ne sont que des souhaits de suggestions à mettre dans les menus.

Groupe Matisse et Lucioles : La soupe de vermicelle était moyenne, toutes les viandes en sauce étaient bonnes, les raviolis seraient mieux en sauce. Feuilleté aux légumes est meilleur que celui à la viande.

Attention à Moïse il lui faut des fruits mous.

Nicole : RAS

Mr LACOUT : RAS

Nous vous remercions pour votre participation active et constructive.

PROCHAINE REUNION LE 22 mars 2019 à 14H.

Philippe LACOUT  
Directeur

Hubert POIRSON  
Directeur de RestÔrez-Vous