

COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION du 20 Novembre 2025

Étaient présents à la commission restauration :

- GODBERT CAMUS Emilie
- LINGET Cendrine
- PEIRO Cédric
- PETITJEAN Damien
- SMIRNOFF Delphine
- MARQUET Eliot
- ANDREOTTI-DUFOUR Zélie
- PRECHEUR Yanis
- LIGIER Sacha
- GAY Virginie

Semaine du 8 au 12 Décembre 2025 :

- Les menus du lundi 8 Décembre 2025 (composé de cordon bleu et de petits pois en plat principal, fromage et yaourt en dessert) et du jeudi 11 décembre 2025 au soir (composé de saucisse fumée et de lentilles et d'un yaourt en dessert) seront inversés.
- La sauce poivre du jeudi sera proposée le mardi 9 Décembre avec le steak haché/frites.

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025 :

- De la soupe sera proposée en complément du buffet d'entrées le lundi 15 Décembre au soir.
- Pour le menu de Noël, le 18 Décembre :
 - Le chapon de la ferme est originaire de notre exploitation.
 - Le gratin de pommes de terre et la poêlée de légumes sont faits maison.
 - 4 fromages seront proposés : du brie à la truffe, de la tomme de brebis corse, du fromage de brebis aux fleurs et du Talegio (fromage italien).
 - La buche sera faite maison également, la génoise au miel sera la même que le gâteau des pays de l'Est servi il y a quelques semaines et qui avait été très apprécié.

- Concernant le menu du 19/12/2025, c'est un « menu stock » car il est important de vider les frigidaires et les congélateurs avant les vacances afin d'éviter toutes pertes de denrées alimentaires.

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026 :

Les haricots verts proposés le lundi 5 Janvier 2026 seront retirés et de la soupe de légumes sera proposée en entrée.

Pour le mois de Janvier, nous proposerons un petit déjeuner à thème ainsi qu'un menu à thème. Le menu à thème proposé sera un menu chinois car nous serons dans la période du nouvel an chinois. Il inclura probablement :

- Des samossas en entrées
- Du riz cantonnais ainsi qu'un porc au caramel en plat principal
- Gâteau coco, litchi en dessert

Nous mettrons un sondage sur Pronote afin que les élèves puissent voter et donner leur avis. Pour information, nous avons fait une demande d'agrément pour l'année 2026 auprès de France Agrimer qui nous accompagne financièrement dans la proposition de produits laitiers et de fruits et légumes dans l'établissement.

Échange avec les élèves :

- Pour le menu du 1^{er} Décembre au soir, les brochettes de dinde plaisent aux élèves mais ils ont un doute concernant la ratatouille, il a été décidé que nous conservions la ratatouille.
- Les fajitas ont encore été une nouvelle fois très appréciés.
- Remarque de Cédric PEIRO : les menus du mercredi 18 Décembre sont simples car le menu de Noël du jeudi 19 Décembre nécessite beaucoup de préparation en amont.
- Monsieur PETITJEAN propose aux élèves présents de venir avec des idées de « menus du monde » à proposer à la prochaine commission restauration qui se déroulera le 19 Décembre 2025.
- L'avis des élèves sur le petit déjeuner anglais proposé le jeudi 20/11/25 est plutôt positif, c'est original et les œufs étaient très bons.
- Suite à cette expérience, monsieur PETITJEAN propose que nous testions de mettre à disposition du fromage le matin. Cédric PEIRO fera le nécessaire à compter de la semaine prochaine (semaine 48).
- Les élèves ont bien aimé la paëlla, le poulet et le brownie proposé le jeudi 20/11/25.
- Concernant le format du pain, les élèves trouvent que le pain tranché est de meilleure qualité et moins gaspillé que les boules de pain précédemment proposées aux élèves.
- Remarque de Madame GODBERT CAMUS, son fils a eu 2 retards en cours à cause de la cantine.
 - Monsieur PETITJEAN indique que les retards sont tolérés, le mardi et le jeudi, la majorité des élèves terminent à 12h00 et reprennent les cours à 13h00. Les CPE passent le message aux élèves qui finissent à 11h30 d'aller manger dès qu'ils ont terminé leur cours.

- Remarque de Cédric PEIRO, afin de limiter le gâchis alimentaire, ils essaient de maîtriser les quantités et parfois il peut y avoir un peu d'attente car il faut réparer des plats.
- Monsieur PETITJEAN indique que la pause de midi le jour du repas de Noël le 19 Décembre 2025 sera d'1h30.

La prochaine commission est fixée le vendredi 19 Décembre à 13h30.

Somme-Vesle, le 27 Novembre 2025

La Directrice de l'E.P.L.E.F.P.A

Alexandra DE LE VALLEE



La secrétaire de la Commission Restauration

Virginie GAY

A blue ink signature, presumably of Virginie GAY, is written on the page.