

COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION du 19 Septembre 2025

Échange sur les menus du 22/09/25 au 17/10/25 :

- La semaine du 6 au 10 Octobre 2025 sera modifiée par Cédric PEIRO, il y a deux fois du riz proposé dans la semaine
- Varier le menu du mercredi 8 Octobre et jeudi 9 Octobre car il y a de la purée le mercredi et des frites le jeudi
- Semaine du 13 au 17 Octobre 2025 semaine du goût
 - Mise en place de menus colorés
- Un menu végétarien proposé par semaine
- Proposition de 2 ou 3 menus à thème que nous soumettrons au vote des élèves via PRONOTE afin de les impliquer

Gaspillage alimentaire TEAM ANTI GASPI :

- Nous allons mettre en place une pesée hebdomadaire du gaspillage alimentaire (pesée des aliments et pesée du pain dissocié)
- Les résultats de la pesée seront affichés sur l'écran tous les jours afin de sensibiliser les élèves
- Informer les élèves qu'ils peuvent demander une quantité plus ou moins importante (via l'information journalière anti gaspi)
- Le pain est limité à un morceau par personne

Point Projet Alimentation et Territoire :

- Point sur les différentes actions réalisées en 2024/2025
- Prévisionnel des actions à réaliser en 2025/2026
- Résultats enquêtes auprès des élèves
- Souhait de proposer des aliments qui seraient fournis par des parents d'élèves producteurs
- Afficher la provenance de ces produits sur l'écran afin d'en informer les élèves et de valoriser les producteurs locaux

Nouveautés 2025 petit-déjeuner :

Matin :

- Céréales (différentes variétés)
- « Petit-déjeuner du monde » afin de s'ouvrir aux différentes cultures et de goûter de nouvelles saveurs
- Avant chaque vacances, le dernier jour, il sera proposé des viennoiseries
- Brioche de temps en temps
- Biscottes

Midi et soir :

- Fromage à la coupe
- Tous les jeudis midi, dessert maison
- En collaboration avec la Halle, nous proposerons des compotes, jus de pomme, confitures et yaourts fabriqués au lycée
- Cédric va se renseigner pour voir si on peut changer de temps en temps de variété de pain

Remarques diverses :

- Madame BONNEFOND nous informe que le bar de l'ALESA n'ouvrira plus à des horaires proches des repas afin que les élèves ne mangent pas de sucrerie avant d'aller à la cantine
- Les horaires du bar seront contrôlés
- La nourriture venant de l'extérieur n'est pas tolérée au réfectoire par mesure d'hygiène et de normes de conservation
- A voir avec les élèves présents à la commission si ce sont eux qui viendront à chaque commission pour assurer le suivi des échanges
- A voir pour changer les jours de commission de temps en temps
- Demande d'ajout pack de cacao (réponse de Cédric : à tester)
- La Nutella n'est plus tolérée pour des questions de suivi de la conservation et pour que les élèves mangent plus sainement.
- Le pain est parfois rassis :
 - Réponse Cédric PEIRO : Le pain est seulement décongelé le lundi matin et il se peut qu'il soit un peu rassis quand les morceaux sont coupés mais pas quand les boules de pain sont entières
- Changement de la place du pain dans le SELF : le proposer entre le plat et les fruits

Points positifs rapportés par les élèves :

- Les entrées sont très bonnes
- Les plats végétariens sont très bons
- « Mention honorable » pour les fajitas

Points négatifs rapportés par les élèves :

- Pâtes trop grasses
 - Réponses de Cédric PEIRO : Nous sommes obligés de mettre un peu de matière grasse dans les pâtes sinon elles collent et continuent de cuire
- Bar d'entrées
 - Réponse de Cédric PEIRO : Nous l'avons déjà testé et il y a trop de gaspillage
 - Damien PETITJEAN indique qu'un travail est à réaliser sur le sujet pour préparer la mise en place lors de la nouvelle restauration
- Les fromages ne sont pas assez variés
 - Réponse de Cédric PEIRO : Mise en place de fromage à la coupe diversifié
- Quantité servie trop importante :
 - Réponse Cédric PEIRO : Vous pouvez demander au personnel de cuisine des quantités plus ou moins importante.

Propositions de repas par les élèves :

- Patates douces en purée et gratin
- Croque fromage
- Risotto
- Salade caesar à composer soi même
- Mettre de la soupe de temps en temps le midi
- Mettre de la brioche de temps en temps
- Biscottes au petit déjeuner

Proposition d'un dessert maison différent d'un gâteau :

- Salade de fruits
- Bol de fraises locales

A Somme-Vesle, le 23 septembre 2025

La Directrice de l'EPLEFPA

Alexandra DE LE VALLEE



La secrétaire de la Commission Restauration

Virginie GAY