

COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION du 19 mars 2026

Étaient présents à la commission restauration :

- GODBERT CAMUS Emilie
- LINGET Cendrine
- PEIRO Cédric
- PETITJEAN Damien
- ABDELJALIL Sarah
- PARRIAUX Isabelle
- MARQUET Eliot
- VAN COOTEN Trévora
- ANDREOTTI DUFOUR Zélie
- GAY Virginie

Ordre du jour : Menus à examiner Gaspillage alimentaire

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026 :

- Les lentilles corail aux légumes et le chou-fleur du jeudi 2 avril 2026 sont remplacés par des lasagnes aux légumes.

Semaine du 7 au 10 avril 2026 :

- Le buffet d'entrées du mardi 8 avril 2026 est remplacé par le feuilleté au fromage.
- Le sauté de poulet ainsi que le blé initialement prévus le mardi 8 avril 2026 au midi seront remplacés par les spaghettis carbonara de la mer.

Semaine du 27 au 29 Avril 2026 :

- Le sauté de dinde, la purée et les salsifis du mardi 28 avril 2026 seront remplacés par le chili lentilles/riz.
- Le repas à thème oriental initialement prévu le jeudi 30 avril 2026 est avancé au mercredi 29 avril 2026 étant donné que le vendredi 1^{er} mai est férié, pour éviter le gâchis et pour proposer une partie de ce plat le jeudi 30 avril s'il en reste.
- Le jeudi 30 avril 2026 au midi, le repas servi sera celui initialement prévu le mercredi 29 avril 2026 composé d'un buffet d'entrées, de rôti de porc, de blé, de brocolis, de chevillon double crème, d'un yaourt et d'un fruit.

Semaine du 4 au 7 Mai 2026 :

- Les spaghettis carbonara de la mer du mardi 5 mai 2026 seront remplacées par une tartiflette végétarienne et les haricots verts du mercredi 6 mai 2026 remplaceront les carottes. Ces dernières seront, quant à elles, proposées le mercredi 6 mai 2026.
- Des boulettes de bœuf remplaceront le rôti de porc du mercredi 6 mai 2026. La semoule prévue le 7 mai 2026 sera servie le 6 mai 2026 et les frites prévues le 6 mai 2026 seront proposées le 7 mai 2026.

Point anti gaspi :

- Pour le menu végétarien, les légumineuses sont proposées car elles sont source de protéine ce qui permet de compenser le manque de viande.
- Monsieur PETITJEAN indique qu'il y a beaucoup d'efforts sur le gaspillage alimentaire. Ce dernier propose le challenge des moins de 49g de gaspillage sur une semaine consécutive aux 3 élèves présents. Ils ont choisi la semaine du 4 au 7 mai 2026. Un communiqué sera réalisé sur le sujet pour sensibiliser les autres élèves à l'information.
- Cédric PEIRO et Monsieur PETITJEAN **informent de nouveau sur le fait que les portions proposées sont plus petites mais que les élèves ont le droit de venir se resservir uniquement de l'accompagnement au self à n'importe quel moment et si leur assiette est vide.**
- Cédric PEIRO indique qu'il mettra un classeur à disposition des élèves avec tous les comptes rendus des commissions restauration afin d'informer les élèves.
- Eliot MARQUET nous informe qu'un élève lui a fait remarquer qu'il n'y avait pas de ketchup ni de mayonnaise, Cédric PEIRO indique que ça fait plus d'un an que les sauces ne sont plus proposées, elles sont simplement utilisées en cuisine pour des assaisonnements. Le service restauration propose des sauces maison.
- Les élèves présents à la commission indiquent que les frites sont meilleures ces derniers temps, Cédric PEIRO nous informe que ce ne sont plus des frites surgelées mais des frites fraîches.
- Le Paris Brest n'a pas été apprécié par tout le monde, il était surgelé. (les desserts maison sont proposés les jeudis midi).
- Les élèves de STAV ont proposé 2 menus, les deux seront préparées par l'équipe de cuisine dans les prochaines semaines.
- Les élèves présents nous disent que les pains spéciaux sont bons.
- La prochaine commission menu aura lieu le 10 avril 2026 et la dernière commission restauration le 29 mai 2026.

Somme-Vesle, le 23 Mars 2026,

La Directrice de l'EPLEPPA

Alexandra DE LE VALLEE

La secrétaire de la Commission Restauration

Virginie GAY