



### Membres présents lors de la commission

#### POUR L'Établissement:

M. VIGOT, Chef d'Établissement  
 Mme BOISGONTIER, Enseignante GS  
 Mme QUERVEL-DENEUVILLE, Apprentie  
 ATSEM  
 Mme BOUCHER, Représentante parent d'  
 élèves  
 Zoé & Maxence, Élèves représentants

#### POUR API :

M. MARCELLI Chef de secteur  
 M. MASSYRE, Chef gérant  
 M. ZAOUI, Diététicien



### Dans l'assiette sur le cycle écoulé



- Gratins de légumes du chef
- Fish and chips
- Crudités en entrée



- Fromage blanc fermier (lait entier)
- Poisson blanc



## Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
<p><u>Parents d'élèves :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les cassolettes de poisson en début d'année étaient très appréciées. Les cassolettes proposées dernièrement étaient moins bonnes.</li> <li>2. Les quantités ont été réajustées depuis la dernière commission et sont mêmes parfois trop importantes pour les élèves de CM ainsi que pour les adultes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le fournisseur a changé ses produits pour réaliser la cassolette ce qui peut expliquer que celle-ci soit moins appréciée. Le chef va voir avec le fournisseur s'il est possible d'avoir le produit précédemment utilisé.</li> <li>2. Le chef indique qu'il demande aux élèves si la quantité servie leur convient à chaque fois qu'ils viennent se servir. Pour les adultes, le chef va diminuer les quantités pour éviter le gaspillage. M. Vigot propose que des quantités normales soient servies et indiquera aux élèves qu'ils ont la possibilité de venir en demander à nouveau s'ils ont encore faim.</li> </ol>
<p><u>Elèves :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les élèves apprécient les repas du chef</li> <li>2. L'animation Montagne a remportée un franc succès</li> <li>3. Le burritos de légumes manquait un peu de sauce</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Le chef prend note de ce retour</li> </ol>
<p><u>Direction :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y avait pas de légumes dans le couscous de poulet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nous nous sommes trompés dans l'intitulé du plat, nous aurions dû indiquer poulet et semoule</li> </ol>
<p><u>Api :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nous rappelons que nous sommes passé à 4 composantes</li> <li>2. Les fruits ne sont pas toujours les mêmes sur un même service car nous faisons en sorte d'éviter de gaspiller</li> </ol>	



# Plan de NUTRITIONNELLE

Nous avons réalisé une pesée des déchets pendant une semaine sur le restaurant de l'école Ste Jeanne d'Arc qui a révélé **13,2kg de déchets alimentaires par jour soit 86g/repas en moyenne.**

Une seconde pesée des déchets va être réalisée prochainement ce qui permettra de comparer les quantités de déchets entre les 2 périodes. Une causerie sera réalisée avec le chef pour réfléchir à des plans d'actions qui seront ensuite proposées à la direction de l'école. L'objectif est de **continuer à réduire la quantité des déchets alimentaires** en menant des actions communes de la cuisine et de l'école.  
[Cliquer sur l'affiche ci-dessous pour la télécharger.](#)





## *Demandes et actions à mettre en place pour la prochaine période*

Repas végétarien : Le chef va réaliser une formation sur le "repas végétarien" pour continuer à améliorer les propositions de ce type de plat

Repas à thème : Les élèves demandent la possibilité de proposer un repas créole sur la période Mai-Juin 2023. => Nous allons proposer ce repas le 23 Mai

7 Juillet : Pas de restauration ce jour



## *Menus validés*

Validation des menus du 9 Mai au 6 Juillet 2023  
modifiés lors de la commission



## *Événementiel*

LES REPAS À THÈME

23 Mai  
Repas à thème Créole



20 Juin  
Animation  
Fête foraine



Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
20 Juin 2023 à 15h30