



*Membres présents lors de la commission*

**POUR L'Établissement:**

M. VIGOT, Chef d'Établissement  
 Mme RUDL, ASEM

**POUR API :**

M. MASSYRE, Chef gérant  
 M. ZAOUI, Diététicien



*Dans l'assiette sur le cycle écoulé*



- Sauté de boeuf aux poivrons



- Pas de retours particuliers



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

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
<p><u>Direction</u> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>M. VIGOT remonte que la qualité et la variété des repas s'est amélioré depuis la dernière commission</li> <li>La compote fraise banane du chef était trop compacte</li> <li><u>20 Juin</u> : l'animation Fête foraine avec le hot-dog du chef, frites, pomme d'amour, pop corn. les frites étaient un peu molles. Il a manqué des pop-corn pour le second service.</li> <li>Les piques-niques sont trouvés bons</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nous avons eu plus de facilités concernant la fourniture des aliments (nous avons beaucoup de ruptures d'approvisionnements précédemment)</li> <li>Le chef indique qu'il a ajouté de la maïzena pour gélatiser la compote mais une fois refroidie elle est devenu trop compacte</li> <li>Le chef a fait des frites au four car il n'a pas de friteuse ce qui explique que les frites étaient un peu molles. Le chef indique qu'il n'a pas commandé assez de pop-corn et lors de la cuisson certains maïs ont brûlés avant d'être converti en pop-corn</li> </ol>
<p><u>Api</u> :</p> <p>Le chef Guillaume utilise le régalomètre chaque jour avec les élèves qui ont pris le réflexe de donner leur avis à chaque fois. La satisfaction est très majoritairement positive notamment lors du service des boulettes végétariennes à la sauce tomate du chef le 19 Juin.</p>	

Du 9 au 13 Octobre  
Semaine de la "Rencontre Du Goût"  
sur le thème "Délicieusement Bas Carbone"



*Nos chefs vous invitent à découvrir leurs créations culinaires hautes en saveurs et basses en carbone pour qu'ensemble nous réduisions l'impact de notre assiette!*



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

Friteuse : M. VIGOT va se renseigner pour investir dans une friteuse



## *Menus validés*

Validation des menus du 4 Septembre au 20 Octobre 2023  
modifiés lors de la commission



## *Événementiel*

LES REPAS À THÈME

*7 Septembre  
Menu de rentrée*



*19 Octobre  
Dessert Halloween*



*Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
3 Octobre 2023 à 15h30*