

ECOLE DE PROVENCE

Ecole • Collège • Lycée

Etablissement Privé



Commission de Restauration 18.10.2021

En présence des deux élèves du petit collège

Deux élèves de sixième

Deux élèves de cinquième

Deux élèves de quatrième

Deux élèves de troisième

Mme Siniscalchi (APEL)

Mme Valentin (APEL)

M. Perdriset (Responsable Sodexo sur site)

M. Cassard (CGE du collège)

Mme Caillet (Resp. Administrative et technique Ecole de Provence)

Mme Rousset (Resp. Régionale Sodexo)

Mme Larlet (Diététicienne Sodexo)

Au petit collège :

Un sondage de 7 questions a été fait au sein des 10 classes.

1) Que pensez-vous de la nouvelle décoration de la cantine ?

Les enfants trouvent la cantine belle, apprécient l'espace et les couleurs.

2) Quels sont vos plats préférés présents à la cantine ?

Les enfants ont répondu majoritairement : Nuggets frites, pâtes carbonara, pâtes bolognaise, hamburger, saucisse, purée.

3) Quel plat voudriez-vous voir à la cantine ?

En plus des plates déjà listés, les enfants suggèrent : hamburger végétarien, lasagnes, pot au feu, gnocchis, betteraves, carottes râpées, raviolis.

4) Les quantités servies sont-elles suffisantes, trop copieuses ou insuffisantes ?

La plupart des avis exprimés indiquent suffisant ou pas assez. Quelques enfants ont répondu que les quantités étaient trop copieuses.

5) Qu'est-ce que vous n'aimez pas ?

Les réponses ont été très variées (les épinards, les petits pois, la viande, trop d'oignons dans le riz, le poisson, la semoule...).

6) La propreté de la vaisselle et des plateaux est-elle satisfaisante ?

Les réponses ont été variées (propre, moyen, pas propre). Les enfants ont tendance à considérer un plateau humide (car il vient d'être nettoyé) comme étant sale.

7) Avez-vous des idées d'amélioration ?

Les suggestions concernent à la fois la salle (plus de chaises hautes, des couleurs sur les panneaux qui indiquent le recyclage, décorer eux même la salle ou encore pouvoir s'asseoir où ils veulent) et la possibilité de se resservir de certains plats.

R : Pour des raisons d'organisation nous sommes obligés de remplir les tables au fur et à mesure.

Il est possible de se resservir les légumes (pour les féculents vous avez la possibilité de demander un part plus importante lorsqu'on vous sert) et nous mettrons des tabourets en plus.

Nous avons installé deux panneaux d'affichage à l'entrée pour que les enfants puissent apporter des dessins.

Quelques demandes des élèves du petit collège :

Il y a trop de yaourt

R : Il y a des yaourts sucrés non aromatisés en laitage tous les jours, et des yaourts aromatisés en alternance en fonction des menus

Souhait de plus d'île flottante et de moins de burger végétarien

R : Il n'y a pas eu de burger végétarien cette année et un l'année dernière

Mettre des sauces

R : Il y a toujours de la sauce avec le boulgour, semoule...

Plus de donuts

R : Nous essayons de varier les desserts afin que tout le monde soit satisfait

Coller les menus dans la cour des 8^e et 7^e

R : Nous allons demander à Mme Tuillon

Emporter du pain pour la récréation

R : Non ce n'est pas autorisé

Avoir des menus à thème

R : En novembre il y aura une journée à thème sur l'Espagne, en décembre le repas de Noel

Au collège :

Pour les 5èmes :

La quantité est suffisante.

La propreté des couverts s'améliore par rapports aux autres années.

La cantine est propre.

Pour le débarrassage avec le tri sélectif : faire affiche avec des dessins.

R : les alchimistes viennent après les vacances pour sensibiliser les enfants au moment du repas.

Certaines fois il y a eu pâtes et pizza.

R : La pizza peut être proposée en entrée ou en plat principal (portions différentes). Lorsqu'il y a une pizza en entrée, nous refuserons les féculents en plat.

Les parents demandent, lorsque la pizza est en plat principal, qu'il n'y ait pas d'accompagnement de féculents mais que des légumes soient prévus (salade verte ou composée, légumes verts).

Les pâtes ne sont pas assez égouttées.

La remarque est partagée par les représentants du petit collège : il reste une quantité importante de beurre fondu au fond.

Les parents proposent d'alterner entre beurre (ou huile) et coulis de tomates afin d'éviter que les pâtes ne prennent en masse dans les plats.

Pour les 6èmes :

Les poubelles ne sont pas assez grandes.

Il n'y a pas de respect du tri sélectif.

Il n'y a pas assez de couverts.

R : Une nouvelle commande vient d'être passée.

Pour les 4èmes :

Il n'y a pas de respect du tri sélectif, mettre le même code couleur partout.

Pour les 3èmes :

Il y a des couverts qui sont sales lorsqu'on les prend. (La remarque a été faite également par des représentants d'autres classes)

R : Nous allons mettre en place un bac pour mettre les couverts censés être propres qui sont sales, cela nous permettra de le quantifier.

Les élèves du collège et du petit collège relèvent tous la mauvaise application du tri des déchets par leur camarade, et la nécessité d'un affichage plus clair et de l'utilisation d'un code couleur (par poubelle) commun à tout l'établissement pour faciliter l'apprentissage et la mise en œuvre du tri.

Au lycée :

Pas de représentant du lycée.

Pour les parents de l'APEL :

Les parents demandent les ingrédients des salades proposées au Cottage.

R : A cause du Covid il n'y a pas de salade bar au Cottage. Les ingrédients varient selon les jours.

Les parents demandent si les enfants sont prévenus quand ils n'ont plus de crédit sur la carte.

R : Au self le surveillant le dit à l'élève.

Souhait d'avoir accès sur le site internet aux tarifs concernant toutes les propositions de restauration (cottage du collège et cafétéria du Lycée). De nouveaux parents arrivent tous les ans, les élèves changent de niveau : une information claire et facilement accessible est nécessaire.

R : les tarifs viennent d'être mis en ligne sur le site de l'Ecole.

Pour la première fois, les élèves n'ont pas fait de critiques à propos du personnel de Sodexo, cela est très bien.

Pour le lycée :

Dans le salade bar du Lycée la moitié des bacs est prévue avec de la charcuterie et du fromage. Il serait souhaitable de prévoir tous les jours un bac de légumineuses (protéine végétale) car une partie des lycéens souhaitent une alimentation plus végétale.

R : Cela a été mis en place (pois chiche, lentilles, haricots rouges en alternance).

Le bol proposé pour la salade est de taille moyenne mais la sélection de composants volumineux et légers (comme la salade verte) réduit fortement l'apport nutritif de la salade composée par manque de place. Plusieurs élèves ont souligné que le contenu du bol ne les rassasiait pas forcément.

R : Les élèves peuvent demander un deuxième bol si nécessaire.

Pour le collège :

Au cottage, les sodas et les paquets de bonbons sont particulièrement mis en avant. Les parents

demandent à ce que les tarifs soient clairement affichés au niveau des produits proposés à la vente, en plus des affichages décentralisés déjà présents. Ils demandent également de supprimer la proposition de bonbons et de prévoir des paquets individuels de madeleines (à la place des paquets par 3 ou 6).

R : Les gros paquets de bonbons seront remplacés par des petits. Pour les madeleines c'est un essai. Pour information à la récréation de 10h il n'y a pas la vente de bonbon ni des canettes. En novembre il est prévu un test du projet « Un fruit à la recrée » (déjà proposé au petit collègue une fois par mois) aux élèves de 6^{ème} avec des pommes.

Les parents demandent à ce que la Sodexo prévoit à la vente des produits qui soient plus sains que les bonbons Haribo.

R : La Sodexo étudie la demande et fera des essais de produits.