

ECOLE DE PROVENCE

*Ecole • Collège • Lycée
Etablissement Privé*



Commission de Restauration 06.12.2021

En présence :

Deux élèves de cinquième

Deux élèves de quatrième

Un élève de troisième

Un élève de seconde

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)

Nous avons repris le dernier compte rendu de la commission de restauration, les actions ont été mises en place.

Présentation des gâteaux individuels où le sucre est remplacé par un fruit ou un légume, il va falloir déterminer le prix et connaître les délais de conservation, avant de les mettre à la vente. Les parents proposent d'informer les parents de cette nouvelle offre dès que la Sodexo aura défini les produits proposés et la date de lancement.

Nous venons de recevoir les affiches des alchimistes pour le tri sélectif.

Le bac de légumineuses a été mis en place à la cafétéria du lycée. Suivi sur les deux premières semaines : seulement trois élèves sur la semaine en prennent. Nous attendons d'avoir un peu plus de recul afin de savoir si nous laissons ce choix ou si nous le retirons, il n'y a pas de question de prix mais plutôt une question de gaspillage c'est pourquoi même si les parents soulignent l'importance d'installer cette offre dans le temps nous ne pourrions la maintenir s'il y a toujours aussi peu d'élèves qui le choisissent.

Au lycée :

A la cafétéria si l'élève ne commande pas car il n'a pas le temps de commander, il ne reste plus de plat du jour.

R : Possibilité de réserver la veille pour le lendemain, et de demander un plat du jour que la Sodexo ira chercher sur d'autres points de restauration (Self, self des profs), vous avez également la possibilité d'aller manger au self directement.

Afin de faciliter la réservation en avance à la cafétéria, Sodexo doit afficher le menu à la semaine plutôt que journalièrement.

Les élèves qui commandent le plat du jour doivent préciser, à la réservation, s'ils veulent des légumes.

Les légumes ne sont pas mis systématiquement dans les assiettes, ce que regrettent les parents, mais ils sont proposés.

A la cafétéria il y a une fontaine à eau mais pas de verre.

R : Afin que les élèves ne s'amuse pas avec les verres nous ne les mettons pas à disposition, il faut les demander. Vous pouvez également apporter vos éco cups ou une gourde.

Une salade seule n'est pas suffisante, si c'est avec un sandwich c'est suffisant.

R : Vous pouvez demander une plus grosse salade si vous savez que vous allez la finir.

La commission discute de la possibilité de passer la commande en ligne sur Ecoledirecte. Le système pourrait être envisagé pour l'année prochaine.

Au collège :

Pour les 5èmes :

Les plats sont maintenant plus équilibrés.

La quantité est bonne.

Les plats préférés sont : cordon bleu/ pâtes

Les plats non appréciés sont : poisson/ carottes

Les bacs pour couverts sales à l'entrée de la file ont été placés mais pas d'information dessus donc les élèves ne savent pas à quoi ça sert.

R : Nous allons mettre un affichage

Il y a des vols de canettes au cottage

R : Des élèves ont été sanctionnés et à chaque fois qu'un élève sera pris en train de voler il aura une sanction.

Souhait de remettre la poubelle avec la balance dans le self.

R : Elle est présente mais en cuisine nous allons essayer de lui trouver une place dans le self pour que les élèves soient alertés.

Pour les 4èmes :

La plupart des élèves mangent au Cottage.

Il n'y a pas assez d'assaisonnement dans la salade.

R : Pour ne pas en mettre plus pour tout le monde, il y a possibilité en individuel de demander à Mariama de l'assaisonnement.

Les légumes au self sont bons. Ce sont les élèves qui ont l'habitude de manger des légumes à la maison qui les apprécient et le mangent à la cantine.

Pour les 3èmes :

Beaucoup mieux au niveau de la file d'attente grâce au marquage au sol.

Les ardoises devant le self et devant le cottage sont bien car cela permet de faire un choix avant de rentrer.

Amélioration sur les desserts.

Peut-on changer les paninis avec des nouvelles recettes ?

R : Nous allons prendre en compte la demande à partir de janvier avec une nouvelle recette de panini. Nous allons faire évoluer notre offre alimentaire en construisant un cycle de menu par saisonnalité pour 12 semaines.

Monsieur Perdriset a rajouté depuis la semaine dernière des pizzas au cottage et des pasta box.

Souhait de pouvoir se resservir au self des féculents.

R : refus mais possibilité de demander une plus grosse assiette au niveau du service.

Les élèves sont contents des nouveautés en terme de plat.

Ils souhaitent plus d'intervention comme celle des alchimistes.

R : Nous avons prévu plusieurs interventions dans les classes avec la Sodexo ainsi que des interventions à thème pendant les récréations.

Les élèves sont plus respectueux du personnel et vice-versa.

Pour les parents de l'APEL :

Souhait d'harmoniser l'ensemble des poubelles de l'établissement avec les mêmes codes couleur pour faciliter la continuité des bonnes pratiques.

R : Nous allons faire le maximum mais par exemple la Sodexo a ses propres codes couleur, et les poubelles de tri sont très chères à l'achat pour juste une question de couleur.

Les parents renouvellent la demande de remplacer les bonbons par des fruits secs et oléagineux.

R : Il n'y a pas encore de date pour l'ajout d'une offre de fruits secs, discutée à la réunion précédente, mais la Sodexo travaille sur le sujet.

Les parents demandent s'il y a la possibilité de prendre des fruits à la récré au cottage et à la cafétéria du Lycée.

En janvier / février commencera l'expérimentation du fruit à la récré pour les 6^{ème}. Au Lycée comme au Cottage les élèves peuvent acheter un fruit toute la journée.

La Sodexo :

Au cottage les jus de fruits préparés tous les jours ne sont pas achetés par les élèves. A la récré de l'après-midi, environ 25 cannettes sont vendues, mais la Sodexo rappelle que les sodas ne sont pas vendus au moment du goûter du matin.

Le repas de Noël aura lieu le jeudi 16 décembre. Le 4 et 7 janvier sont prévues des animations dans les classes pour les élèves de 6^{ème} et fin janvier pour les 4^{ième} sur l'équilibre alimentaire.

Nous avons commencé la vente des paniers locaux, à la rentrée nous allons essayer de faire un stand afin de rencontrer les producteurs qui sont les mêmes qui fournissent les légumes pour la cantine.

Association Ecole de Provence

42, Boulevard Emile Sicard – 13008 Marseille - ☎ 04.91.77.28.46

Lycée . Collège . Ecole e-mail : administratif@ecoleprovence.fr

www.ecoleprovence.fr