

ECOLE DE PROVENCE

*Ecole • Collège • Lycée
Etablissement Privé*



Commission de Restauration 7.3.2022

En présence :

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. Gouirand (Responsable Sodexo sur site)

Mme Rousset (Resp. Régionale Sodexo)

Mme Larlet (Diététicienne Sodexo)

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

Présentation du nouveau responsable sur site de la Sodexo, Monsieur Gouirand qui a remplacé Monsieur Perdriset.

Nous avons repris le dernier compte rendu de la commission de restauration, les actions ont été mises en place (à la cafétéria du collège nouveaux gâteaux individuels où le sucre est remplacé par un fruit ou un légume, nouveaux encas sous forme de fruits secs et oléagineux, affichage uniforme pour le tri sélectif).

Lors d'une réunion avec les parents correspondants il est ressorti que les parents ne savaient pas vers qui se tourner pour parler de la restauration.

Mme Caillet a proposé aux parents de l'Apel la création d'une adresse mail afin que les parents puissent communiquer directement avec eux. Nous soumettrons cette idée à Monsieur Bellumore, Madame Chabartier a accepté.

Au lycée :

Pas de représentant du lycée.

Madame Valentin nous a confirmé que si les élèves demandent une salade plus grande, elle leur est servie.

Au collège :

Les représentants de toutes les classes ont fait remarquer qu'il manque souvent de fourchettes. La Sodexo reverra les quantités et en rachètera si nécessaire. Une autre remarque partagée par les enfants est que les couverts ne sont pas toujours propres. Si un couvert est sale, il faut le mettre dans un récipient dédié. Une affiche sera installée.

En 3^{ème} :

Il a été refusé de dresser une plus grande assiette pour un élève qui avait faim.

R : les personnes du service doivent avoir peur de ne pas en avoir assez pour tous, nous allons revoir cela car il est important que les enfants n'aient plus faim.

Les élèves demandent que la canette soit comprise dans le menu au cottage.

R : Ce n'est pas possible car légalement nous n'avons pas le droit.

Le sentiment des troisièmes est plutôt positif sur la restauration à Provence.

En 5^{ème} :

Ils ont aimé la journée à thème sur l'Asie.

R : il y a une journée à thème par mois.

Vers 13 heures le choix peut être différent.

R : C'est un problème de quantité, en fonction des plats les élèves mangent plus ou moins c'est difficile à évaluer.

Souhait d'avoir des tables de 12 comme avant.

R : la nouvelle configuration du self n'a pas été étudié pour avoir des tables de 12. Pour plus de fluidité nous ne souhaitons pas revenir à ce système.

Les nuggets de fromage sont écœurants, on en mange deux et le reste on le jette.

R : Nous allons voir pour les enlever des menus et les remplacer par autre chose.

Le sentiment des cinquièmes est plutôt positif sur la restauration à Provence.

En 6^{ème} :

La cantine s'est améliorée au niveau de la propreté.

Les lentilles qui sont servies en plat ne sont pas égouttées.

R : nous allons voir avec le cuisinier.

Le sentiment des sixièmes est plutôt positif sur la restauration à Provence.

En 4^{ème} :

Le sentiment des quatrièmes est plutôt positif sur la restauration à Provence.

Au petit collège :

Les enfants font également remarquer le problème du manque de fourchettes et des couverts qui ne sont pas toujours propres. La Sodexo reverra cela.

Les fontaines à eau sont cassées.

R : nous les avons faites réparer pendant les dernières vacances.

Souhait d'avoir un affichage pour le tri sélectif.

R : il a été mis en place vendredi dernier.

Souhait de ne plus avoir de plat végétarien.

R : nous avons une obligation légale d'avoir au moins une fois par semaine un plat végétarien.

De plus ce n'est jamais un plat unique vous avez toujours la possibilité de choisir l'autre plat.

Les 9èmes souhaitent du gratin dauphinois et un pot de feu.

R : nous allons voir pour l'intégrer aux prochains menus.

Il n'y a pas assez de place pour s'asseoir.

R : Lors des travaux l'été dernier nous avons repensé le self pour qu'il soit plus fluide.

Malheureusement nous n'avons pas pu pousser les murs. Nous ne souhaitons pas non plus presser les enfants pour qu'ils mangent plus vite. Il faut attendre qu'une place se libère.

Les 11èmes disent que les grands n'en ont pas assez dans l'assiette.

R : les grands trouvent ils qu'il y en a assez : réponse oui.

Certains surveillants demandent de se dépêcher pour manger.

R : nous allons leur rappeler de ne pas le faire.

Une élève suggère de mettre à disposition un bac avec des éponges pour nettoyer les tables si nécessaires.

R : l'idée est bonne mais en pratique un bac avec de l'eau semble pouvoir pousser aux jeux.

Les professeurs du primaire demandent d'avoir les menus.

R : Ils sont disponibles sur le site.

Sur école directe il n'y a que la semaine de janvier.

R : cela a été rectifié.

Les élèves de 11^{ème} trouvent qu'il n'y a pas assez de couleur dans la salle et rien pour afficher leur dessin.

R : Nous allons mettre un panneau d'affichage. Concernant les couleurs nous avons voulu faire des différences selon les salles avec les chaises assorties aux tableaux. Nous allons voir avec les élèves du collège et les ateliers méridiens s'ils souhaitent faire des toiles pour afficher dans la salle des 11èmes.

Le sentiment du petit collège est plutôt négatif sur la restauration à Provence.

Les parents de l'APEL :

La Sodexo indique que pour le moment peu d'élèves demandent des légumes secs dans les salades au lycée (ce choix a été rajouté aux charcuterie et fromages) : tous les enfants n'ont pas l'habitude des protéines végétales sous forme de légumineuses.

Les parents de l'APEL suggèrent d'introduire des recettes indiennes qui prévoient l'utilisation de légumes et légumes secs, éventuellement lors d'un menu à thème pour familiariser les enfants.

R : cela est possible.

Au self, il y a toujours trois choix différents pour les entrées (par ex. crudités, salade de pâtes ou taboulé, tranche de pâté). Les enfants peuvent prendre une part de pizza ou un taboulé alors qu'il y a des pâtes dans le plat principal ou une tranche de pâté en entrée et de la viande en plat principal. Les parents suggèrent d'orienter les entrées en prévoyant des choix différents mais du même genre (crudités).

R : Madame Chabartier accepte de faire un essai en orientant les choix des enfants et de mettre trois choix de crudités lorsqu'il y a des pâtes par exemple.

Les parents suggèrent de préparer les élèves qui siègent à la commission restauration avant les réunions pour leur permettre de mener leur enquête concernant la cantine ou la cafétéria au delà de leur groupe d'amis ou de leur classe, parmi les élèves de leur niveau comme le fait déjà le petit collège.

R : Nous allons demander aux préfets de faire le nécessaire.

Les parents demandent de revoir les portions de certains plats (par exemple la tranche de pizza) qui ne sont pas très abondants pour les lycéens qui ont faim à midi. Certains représentants d'élèves (collège) ont mentionné des portions du plat principal insuffisantes et le fait que le personnel n'acceptait pas toujours d'en rajouter au premier passage. Cette même remarque est remontée par des parents d'élèves.

R : Nous allons vérifier cela.

La Sodexo :

A la cafétéria lycée nous avons mis en place des sandwichs végétariens.

Une lettre de rentrée sera transmise aux parents après chaque retour de vacances afin d'apporter des informations sur ce qui a été fait et ce qui va être fait.