

ECOLE DE PROVENCE

Ecole • Collège • Lycée

Etablissement Privé



Commission de Restauration 09.02.2024

En présence :

Deux élèves du petit collège

Deux élèves de sixième

Deux élèves de cinquième

Deux élèves de quatrième

Un élève de troisième

Deux élèves du lycée

Mme Siniscalchi (APEL)

M.Constantine (APEL)

M. Guichard (Responsable Newrest)

Mme Le Merrer (Responsable Newrest)

M. Marcelli (Chef gérant Newrest)

M. Cassard (CGE collège)

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

Afin d'améliorer les observations faites durant la commission restauration, l'école a élaboré un questionnaire que nous avons remis aux élèves responsables.

Deux élèves du primaire sont venus dans les cuisines pendant le temps de préparation des repas comme proposé lors de la dernière commission.

Mme Caillet explique le projet « un fruit à la récré » au primaire et le travail avec l'association Atypique qui permet d'aborder le thème de la saisonnalité à travers des fruits et légumes de formes différentes et non calibrés, cette animation aura lieu le jeudi 14 mars à 10heures.

Au petit collège :

Le sol est glissant.

R : avoir un balai lavant séchant pour le personnel Newrest qui nettoie en cas de problème durant le service ?

Les tables souvent sales.

R : essai de mettre à disposition des lavettes pour que les élèves nettoient s'ils salissent. Mise en place le 15 février 2024.

Les couverts sont sales.

Le personnel est trop pressant.

R : Nous allons demander à la société Newrest de faire un rappel à leur salarié. Ok fait depuis.

Suggestions :

Mettre des plantes dans le self.

R : Nous allons faire le nécessaire.

Les élèves souhaitent afficher des dessins.

R : vous avez les deux panneaux à l'entrée du self, dédiés à cela.

Les élèves voudraient plus de plats simples.

Avis mitigé dans l'ensemble.

Au lycée :

Les élèves n'ont pas eu le questionnaire.

La cafétéria est propre.

La déco aucune remarque.

Le personnel est sympa.

La nourriture est très bonne dans l'ensemble. Il y a des légumes dans le plat du jour c'est très bien.

Le paiement en ligne c'est un point positif. La nourriture est de qualité. La cafétéria est un endroit où les élèves peuvent rencontrer d'autres élèves.

Le service est rapide et il y a du choix.

Suggestion de pouvoir payer en carte bleue ?

Peut-on utiliser le téléphone dans la cafétéria ?

R : Non le téléphone est interdit dans tout le bâtiment.

Suggestion :

Dans l'application il n'y a pas la possibilité de choisir une salade plutôt que le salad bar qui fait perdre du temps sur place.

R : Mise en place d'une salade quotidienne sur le prochain cycle.

Demande aux élèves représentants de faire un sondage pour connaître les salades que les élèves aimeraient (niçoise, César...)

R : Mise en place d'une nouvelle carte sur la période Mars Avril.

Voir la possibilité d'écrire un commentaire (exemple plat du jour sans viande, ou sans sauce).

Pour les verres identifier l'espace pour les verres propres et l'espace pour les verres sales à la cafétéria.

Légumes pas souvent de saison, mais en ce moment se sont des légumes pas trop aimés par les élèves (choux, blettes...).

Positif dans l'ensemble.

Au collège :

En 6^{ème} :

Propreté moyen.

Les verres ne sont pas propres.

Pour les décorations il manque de déco à thème.

Personnel sympa mais pas patient pour le débarrasage.

Nourriture entre satisfait et non satisfait. Il faudrait plus de quantité et plus de rab.

Pas le même dessert sur les deux chaînes.

R : Rappel au personnel fait.

Manque souvent du pain.

R : Augmentation des commandes dès le 19 février.

Avis mitigé dans l'ensemble.

En 5^{ème} :

Le sol est glissant au moment du service.

Les verres sont sales.

Pas assez de décorations pendant les menus à thème.

Le personnel peut parfois être dur avec nous, sauf Jean Paul qui est très gentil.

R : Rappel au personnel fait.

Nous voulons des grandes tables.

R : Non le self a été conçu avec ces tables pour fluidifier les passages et atténuer le bruit.

Quand il y a des pâtes il n'y en a pas assez, et quand il y a des légumes il y en a trop.

Avis positif dans l'ensemble.

En 4^{ème} :

Pour le cottage :

Attention au personnel qui surveille au moment de la file d'attente.

R : Rappel au personnel fait.

Il n'y a pas assez de paninis végétariens.

Souhait des frites au cottage.

R : Nous allons faire des frites une fois par semaine.

Pour le self :

Pendant le service les tables sont sales. Amélioration pour la propreté.

Le personnel est très aimable et gentil.

Pour la nourriture souhait d'avoir du rab.

R : Mise à disposition des légumes et des féculents dans le meuble déporté.

Il manque souvent le sel pour en rajouter au niveau du service du plat.

R : le sel et le poivre sont disponible au niveau du service du plat chaud.

Avis positif dans l'ensemble.

En 3^{ème} :

Pour le Cottage :

Le Cottage est propre.

Publicité mensongère avec les photos de sandwiches que nous n'avons pas dans l'assiette.

R : A Mcdon nous n'avons jamais le même hamburger que sur l'affiche !

Le personnel est sympa mais attention à celui qui est dans la file d'attente.

R : La société Newrest va faire un rappel au salarié de ne pas faire de préférence entre les élèves.

Suggestions :

Les élèves veulent plus de journée à thème en lien avec les fêtes du calendrier et des saisons.

R : Newrest a entendu la remarque et est conscient qu'au cottage rien a été fait de festif.

Les élèves veulent des plantes.

R : Nous allons en mettre.

Avoir des frites.

R : Nous allons en mettre une fois par semaine.

Les élèves souhaitent plus de choix dans les paninis et les salades ainsi que dans les desserts.

Ils veulent avoir des « plats » salades comme la salade césar ou la salade niçoise.

R : Mise en place d'une nouvelle carte sur la période Mars Avril.

Pour le self :

Le sol est souvent sale ainsi que la vaisselle.

Les plateaux ont de l'eau.

Il y a une amélioration concernant les couverts.

Le personnel est sympathique sauf Jane qui ne veut pas qu'on aille dans la deuxième salle.

R : La deuxième salle est toujours disponible après le départ des CP.

Les élèves ne sont pas satisfaits de la nourriture (mieux cuire les pâtes, les égoutter), et il n'y a pas assez de quantité.

R : Mise en place du rab pour les féculents également.

Il manque souvent du pain.

R : Pain tranché en rab ? à voir

Mme Caillet suggère de montrer aux élèves ce que l'on trouve dans les déchets pour se rendre compte du gaspillage.

Mise en place en mars du gaspillo pain.

Les élèves souhaitent une affiche avec les fruits et légumes de saison.

Avis mitigé dans l'ensemble.

Pour les parents de l'APEL :

Monsieur Constantine est présent pour faire la passation car Madame Siniscalchi arrêtera à la fin de l'année scolaire.

Mme Siniscalchi rappelle que sur le site internet de l'école pas de communication sur la société Newrest, seulement un dépliant avec la photo d'un sandwich hamburger. Il y a bien sur les tarifs et une explication sur les espaces de restauration. Cette demande d'afficher plus de précisions sur les démarches, la provenance des produits, avait déjà été formulée à la réunion précédente.

R : Il y a sur le site les tarifs, les différences espaces de restauration et une précision sur le fait que la restauration est faite sur place et non pas du portage de repas.

M Constantine fait part des retours des parents sur la cantine (courriels et via le CA de l'APEL). Les avis reçus sont dans l'ensemble négatifs. Certes, ce ne sont que les parents mécontents qui ont écrit à l'APEL, mais il y a des éléments qui reviennent et qui font écho aux retours des enfants. Les retours des parents concernant le self sont lus.

Pour le self, plusieurs personnes ont dit que les repas étaient rarement bons et personnel non aimable (dont un qui parle de yaourts périmés).

R : Rappel à tous les salariés de Newrest.

Comment fait-on pour les intolérances au gluten.

R : L'intolérance au gluten ne nécessite pas juridiquement un PAI.

Un autre parent trouve la qualité et la quantité très variable.

Il y a une personne qui a un maillot de foot comme tenue de cuisine.

R : c'est une veste de cuisine conforme à la réglementation mais le salarié a brodé l'écusson de l'OM dessus.

Plusieurs parents remarquent que leur enfant est affamé en rentrant le soir, quantité insuffisantes ou impossibilité de se resservir.

R : Si l'élève prend une entrée (au choix entre deux), un plat (au choix entre deux), un fromage un pain et un dessert il n'aura pas faim en rentrant.

Plusieurs parents indiquent que leur enfant tend vers du surpoids car la nourriture proposée est trop grasse ou peu équilibrée.

R : Pour tous les parents mécontents nous les invitons à venir un midi au moment du service pour voir réellement l'offre proposée aux élèves. Nous rappelons que les repas à Provence ne représentent que 4 repas sur 21, et que nous ne pouvons tenu pour responsable du surpoids d'un élève.

Mme Siniscalchi intervient à propos de la cafétéria du lycée. La qualité des plats n'est pas toujours la même. Elle cite l'exemple d'un poulet servi la semaine dernière qui n'était vraiment pas bon. Les sandwichs ne sont pas assez variés. Dans l'ensemble il y a une baisse au niveau de la qualité.

R : Mise en place d'une nouvelle carte sur la période de Mars Avril.