

## ECOLE DE PROVENCE

*Ecole • Collège • Lycée  
Etablissement Privé*



### Commission de Restauration 02.12.2024

En présence :

Deux élèves du petit collège

Deux élèves de sixième

Deux élèves de cinquième

Deux élèves de quatrième

Deux élèves du lycée

Mme Mortier Bourdon (APEL)

M. Constantine (APEL)

M. Guichard (Responsable Newrest )

M. Marcelli (Chef gérant Newrest)

M. Cassard (CGE collège)

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

Monsieur Marcelli a repris les points de la dernière commission et les élèves ont validé leur mise en place.

### **Au lycée :**

Le personnel de la cafétéria est adorable.

Les choix sont variés.

Suggestion de pouvoir payer en carte bleue ?

**R : Non vous avez la possibilité de commander via l'application et de payer avec votre carte de l'école puis de recharger avec la carte bleue.**

Suggestion de pouvoir mettre une barrière pour ne pas que des élèves passent devant tout le monde ?

**R : ok on va en mettre une en place.**

Les prix sont chers.

**R : les prix sont validés en Conseil d'administration, l'école subit l'augmentation due à l'augmentation des prix de la société mais ne le répercute pas à chaque fois.**

Ne peut-on pas mettre les plats chauds sur l'échelle pour éviter de devoir faire la queue ?

**R : Nous devons garder les plats à plus de 63 degrés c'est la loi pour éviter la prolifération de bactérie donc nous ne pouvons pas mettre les plats chauds sur l'échelle.**

Satisfaction générale.

### **Au petit collège :**

La vaisselle est sale et la cuisine est mal organisée.

Les couverts sont tordus.

Les plats chauds sont froids.

**R : lorsqu'un élève a fait cette remarque à Monsieur Marcelli, ils ont ensemble pris la température du plat, les pâtes étaient à 63 degrés ce qui est dans les normes.**

Le riz est très salé.

**R : les cuisiniers ne mettent pas de sel dans le riz.**

Il y a des chewings- gums sous les tables.

**R : Nous demandons aux élèves d'éviter les incivilités, Newrest nettoie les dessous de tables deux fois par an.**

Il y a des crachats dans les carafes.

**R : C'est la raison pour laquelle nous les avons enlevées des tables pour éviter cela. Si cela continue nous allons devoir à nouveau les enlever.**

Il n'y a pas assez de choix.

**R : Le nombre de choix est décidé par la direction et inscrit dans le contrat, la société de restauration est obligée de respecter. Il y a le le choix entre deux entrées minimum, pour le plat c'est viande ou poisson et féculents/ légumes (une fois par semaine plat végétarien), un laitage entre deux produits laitiers minimum et un dessert parmi 2 minimum.**

Le sentiment est mitigé sur la cantine pour le primaire (seuls les CM2 ont été interrogés).

**Nous allons les rencontrer avec Monsieur Marcelli et Monsieur Martelli pour savoir pourquoi cette tendance et mettre des plans d'action concrets en place.**

### **Au collège :**

En 6<sup>ème</sup> :

Les élèves n'osent pas demander des légumes.

**R : Nous allons les mettre au niveau du rab à disposition. Les élèves pourront se servir ou se resservir.**

Mitigé dans l'ensemble.

En 5<sup>ème</sup> :

Beaucoup de beurre dans les pâtes.

**R : c'est de l'huile de tournesol. Nous sommes à 5 litres pour 120kg de pâtes. Nous allons essayer de descendre encore mais il y a une limite pour ne pas que les pâtes collent.**

Au cottage il n'y a pas de fruit.

**R : Nous allons en mettre dès demain.**

Au cottage la personne n'est pas aimable à 16h (même remarque en 6eme et 4eme).

**R : Ce n'est pas normal nous allons la sensibiliser.**

Positif dans l'ensemble.

En 4<sup>ème</sup> :

Pour le cottage :

Les verres sont sales et il n'y en a pas assez.

**R : Nous allons en rajouter et indiquer l'emplacement des verres « propres » et des verres « sales » pour ne pas les mélanger.**

Il n'y a pas de décoration.

**R : A partir de jeudi tous les points de restauration vont être décorés.**

La nourriture est satisfaisante.

Il n'y a pas assez de sandwiches et de choix de dessert.

**R : L'année dernière nous avons fait le choix de diminuer les quantités préparées car il restait beaucoup de sandwiches qui étaient ensuite distribués au self. Les élèves du self attendaient l'arrivée de ses sandwiches et cela posait problème. Tous les sandwiches non vendus étaient donc jetés. Nous allons essayer de mieux évaluer les quantités.**

Pouvons-nous avoir les canettes gratuites ?

**R : non afin de respecter la législation.**

Il n'y a pas assez de bouteilles d'eau.

**R : vous avez également la fontaine à eau pour vous servir à volonté.**

Pouvez-vous afficher le plat du jour en hauteur à l'entrée afin de le voir de la queue ?

**R : nous allons essayer de le mettre plus haut.**

Il faut plus d'ice tea et de tacos.

**R : nous allons commander plus d'ice tea, pour les tacos nous prenons note de votre demande.**

Quelle la différence de prix entre un demi pensionnaire et un externe ?

**R : le demi pensionnaire prend un menu DP pour 6.5 e, l'externe va prendre en fonction de ses choix (il peut prendre une boisson en plus par exemple ce qui revient donc plus cher).**

Bousculade des 3eme devant le cottage.

**R : Newrest a mis une personne pour gérer le flux mais ce n'est pas un salarié de Provence, lorsque Monsieur Cassard y va il n'y a pas de problème.**

Il n'y a pas de plateau au Cottage.

**R : Les plateaux sont à l'entrée à droite sur un meuble dédié.**

Pour le self :

La cantine fait des efforts et a pris en compte les demandes de l'année dernière.

Problème avec Jeanne (vocabulaire, comportement envers les élèves) mais amélioration remarquée par les parents d'élèves.

**R : Newrest va la recevoir à nouveau.**

La viande hachée est souvent trop cuite.

**R : Pour éviter le risque de contamination nous sommes obligés de faire une cuisson « Mcdo » c'est-à-dire bien cuit.**

Les tables, le sol et les carafes ne sont pas propres lorsque le collègue arrive.

**R : Nous n'avons pas le temps (5 minutes entre les deux services) pour nettoyer le self entre les deux services. Nous demandons à tous d'être responsable, de ne pas cracher ou mettre des morceaux de pain dans les carafes, ou laisser sa place sale.**

Il y a du calcaire sur les verres en verre.

**R : Nous avons changé la machine à laver il y a un an et demi, nous allons refaire les réglages, et nous changeons au fur et à mesure les verres en verre en copolyester.**

## **Pour les parents de l'APEL :**

Monsieur Constantine souligne que le fait d'être venu manger, avec deux autres membres de l'APEL, au self l'année dernière, a permis de mieux répondre aux remarques de parents.

Il y a beaucoup moins de retour des parents cette année (cinq retours pour cette réunion).

Plusieurs points communs avec les retours des élèves notamment : le manque de propreté des tables, des verres et parfois les couverts.

Les barrières à l'entrée du cottage à midi ont amélioré la discipline pour l'accès mais une réflexion reste à mener pour sensibiliser les collégiens pour éviter les bousculades.

Il y aurait une différence de menu entre le primaire et le collège.

**R : la société de restauration ne peut pas faire deux menus différents, en revanche nous avons eu deux problèmes cette année avec la friteuse une fois et le gaz la seconde fois, qui nous a obligé de changer le féculent au milieu du service (pomme de terre à la place des frites et semoule à la place des pâtes).**

En cafétéria lycée les élèves souhaitent du sel, du poivre et de l'huile d'olive à disposition.

**R : Nous allons le faire dès demain.**

Des retours négatifs concernant le choix, la quantité ou la qualité en général et un retour, pour la deuxième année, concernant en particulier la qualité de l'offre végétarienne.

**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.**

**Pour la prochaine commission nous proposerons aux élèves et aux parents de l'APEL de venir d'abord en cuisine avant la réunion.**

A titre d'information, chaque jour au cottage il y a entre 100 et 120 repas distribués en une heure, au self nous avons 300 élèves du primaire et 500 du collège soit un total avec les adultes de plus de 1000 repas par jour.

---

*Association Ecole de Provence*

42, Boulevard Emile Sicard – 13008 Marseille - ☎ 04.91.77.28.46  
Lycée . Collège . Ecole e-mail : [administratif@ecoleprovence.fr](mailto:administratif@ecoleprovence.fr)  
[www.ecoleprovence.fr](http://www.ecoleprovence.fr)