



Compte rendu de la commission restauration 21 mars 2024

LYCEE LA HERDRIE
81 rue Basse Lande
CS 12612
Basse Goulaine
44126 VERTOU Cedex

Tél 02 51 71 32 03
Gestionnaire.0442095n@ac-nantes.fr
Affaire suivie par :
Laurence Gilbert

Personnes présentes :

Mme Gilbert (gestionnaire), M. Lagrâce (responsable restauration), Arthur Strulliou (élève), Philomène Ligereau (élève), Mme Massé (infirmière), Mme Yvin (CPE), Mme Meteau Friou (agent d'accueil), M. Gomes (encadrement entretien, maintenance, accueil)

Les points suivants ont été abordés :

- 1- Repas à thème : validation de la proposition sur le thème du hamburger (Menu Mac'Herdrie), le 11 avril 2024
- 2- Les menus prévus du 1^{er} avril au 31 mai sont étudiés par les participants. Pas de remarques ni de questions.
- 3- A la question de Mme Massé, M. Lagrâce indique que le volume de déchets dépend du menu et n'augmente pas notablement. Les élèves précisent qu'il y a des déchets quand le plat ne plaît pas.
- 4- M. Lagrâce rappelle que le service de cuisine est demandeur de retours sur les plats proposés, que ces retours soient négatifs ou positifs. Ils permettent de progresser et de s'améliorer.
- 5- Les élèves proposent 2 nouveaux thèmes pour les prochains repas à thème : repas italien et repas européen
- 6- Une élève dit apprécier l'offre de salade-bar : elle apprécie de choisir la composition de son entrée et la quantité souhaitée. En revanche, l'autre élève prend rarement d'entrée. Mme Gilbert fait remarquer que les entrées permettent d'équilibrer le repas (vitamines, fibres...).
- 7- L'offre de desserts est plutôt appréciée des élèves. Mme Massé demande si les élèves peuvent prendre un fruit chaque jour. Les fruits sont proposés 2 fois par semaine mais le cuisinier peut en proposer à la demande, à la place du dessert du jour.
- 8- M. Lagrâce attire l'attention sur les erreurs de tri : il est fréquent de retrouver de la vaisselle dans les bacs destinés au compost. Si les anomalies sont trop importantes, les déchets ne sont plus compostables. Il est donc important de bien veiller à respecter le tri à la desserte.

La prochaine réunion sera proposée en octobre 2024

Merci à tous les participants à cette réunion pour ces échanges.