



Compte rendu de la commission restauration 6 avril 2023

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), Mme Dazas (enseignante), Mme Meteau Friou (agent d'accueil), M. Halbert (élève), Mme Chansiaud (élève), Mme Picherit (élève), M. Gillot (élève), Mme Calmé (élève), M. Siaka (élève), Mme Coulanges (élève)

La commission restauration a abordé les sujets suivants :

Soupes : Les élèves aimeraient que la composition des soupes proposées soit indiquée

Fromages : les élèves souhaitent connaître le nom des fromages proposés

Salad'bar : les élèves apprécient le principe du salad'bar

Mme Dazas aimerait plus variété dans les crudités proposées, par exemple de la salade verte simple

Sauces : les élèves regrettent que des sauces ne soient pas à disposition ; M. Lagrâce précise que pour des raisons de diététique, la mayonnaise et le ketchup ne peuvent pas être proposés dans les restaurations scolaires.

Plats froids : Un élève suggère de proposer des plats froids pour la fin de l'année quand il fera chaud. Mme Gilbert précise que, la restauration s'arrêtant début juin, les journées chaudes sont limitées et que ce type d'offre n'est pas envisagé.

Découverte : une élève suggère d'organiser des journées de découverte, comme au collège Lucie Aubrac : fromages, fruits exotiques,... M. Lagrâce annonce qu'une journée découverte autour de la fraise est prévue à la rentrée des vacances de Pâques.

Beurre : une élève demande si du beurre peut être mis à disposition. Mme Gilbert répond que pour des raisons budgétaires et pour des raisons diététiques, cela n'est pas envisagé.

Pain : les élèves remarquent que le pain tranché est meilleur que les boules proposées. Ils notent une différence de qualité certains jours de la semaine. M.Lagrâce précise que le pain frais est livré tous les jours et se renseignera auprès du fournisseur.

Pour éviter le gaspillage, les élèves aimeraient avoir des tranches de pain qui permettent d'adapter la quantité consommée, plutôt que des boules.

Enfin, les élèves aimeraient découvrir d'autres type de pain (céréales, seigle, maïs,...)

Sauces : les élèves apprécient les sauces qui sont proposées avec les viandes

Cordon bleu : une élève demande la composition des cordons bleus servis, dinde ou porc. M. Lagrâce précise qu'il s'agit de dinde.

Offre végétarienne : Mme Gilbert présente les résultats du sondage réalisé par une stagiaire diététicienne (voir document joint). L'offre végétarienne paraît insuffisante pour les élèves végétariens. Cependant, comme ils ne sont qu'une cinquantaine, il n'est pas envisagé de proposer une alternative végétarienne tous les jours.

Yaourts non sucrés : Mme Dazas demande s'il est possible d'avoir des yaourts non sucrés. M. Lagrâce informe qu'il en a souvent et qu'il ne faut pas hésiter à les demander.