

COMPTE-RENDU DE LA REUNION « RESTAURATION » DU 29 JANVIER 2018

Cette commission est un lieu d'échanges et de propositions sur l'ensemble des éléments qui ont trait au fonctionnement du service de restauration. Il est précisé qu'elle traitera également de l'hébergement puisque le lycée accueille plus de 100 internes.

Nous nous réunirons au moins 3 fois, d'ici la fin de l'année scolaire.

Une liste de doléances et de suggestions présentée par les internes, va nous servir de base de discussion pour animer cette réunion.

- **Alternative salée au petit-déjeuner** : cette demande est prise en compte et il sera proposé de la charcuterie, du fromage, en alternance. Il est rappelé qu'au **petit déjeuner, tout est à volonté. Au repas du soir, les entrées et les desserts sont à volonté.**
- **Une entrée supplémentaire pour les personnes végétariennes** : il n'y a pas lieu d'autoriser une 2^o entrée, puisque qu'il y a à chaque service, un féculent et un légume. Le problème peut se poser en toute fin de service où le choix est beaucoup plus restreint. Cette possibilité, qui ne peut subvenir qu'au repas du midi, sera traitée de manière individuelle. Il est prévu d'effectuer une estimation du nombre des personnes végétariennes afin de pouvoir chiffrer les éventuels besoins.
- **Une diversification plus importante des céréales, fruits et pain au petit-déjeuner** : chaque matin 2 sortes de céréales sont proposées (sur 4 sortes possibles), des pommes et des oranges puisque nous nous attachons à proposer

des fruits de saison. Nous rajouterons tout de même des bananes. Outre le pain proposé, des petits pains aux céréales seront donnés chaque vendredi. De plus du lait végétal en bouteille sera proposé.

Une fois par semaine, des viennoiseries ou du cake sont servis.

Ainsi, la **composition du petit-déjeuner** sera :

Céréales (2 sortes), pain, beurre, confiture, miel, jus d'orange et pomme (bio), orange, pomme, banane selon arrivage, lait de soja, charcuterie ou fromage, pains aux céréales (1 fois par semaine), croissants ou cake (1 fois par semaine).

- **Des repas à thème** : davantage de repas à thème seront proposés, en étant prudent sur les quantités réalisées.
- **Part importante de gras dans les plats** : il est arrivé que lors de certains services de plats de pâtes, le beurre se trouvant au fond du plat, soit servi en même temps que les pâtes. Nous serons plus vigilants au service.
- **Quantités en fin de service** : même en self, les repas produits ne peuvent être gardés (sauf utilisation de la cellule de refroidissement pour certains plats). C'est pourquoi, de manière arithmétique, il y a forcément moins de choix en fin de service afin d'éviter le gaspillage alimentaire.
- **Les paniers repas** : eu égard aux règles d'hygiène, la composition des paniers repas ne peut guère être modifiée. Il est décidé que la boîte de pâté-volaille sera remplacée par une boîte de thon à la catalane.
- **Les plats en sauce** : davantage de viande grillée, steacks ou côtelettes, sera proposée.

D'autres points ont été évoqués, comme l'accès à internet ou l'ouverture des locaux le mercredi après-midi : ces points seront évoqués avec la vie scolaire.

Depuis la rentrée scolaire, le lycée s'inscrit dans **une démarche de valorisation des produits locaux de qualité**. Nous servons des fruits locaux et l'ensemble de notre offre de viande est locale. Les yaourts au lait entier sont également d'origine locale.

La Région a mis en place un plan de valorisation des produits de proximité et de qualité, tout en prônant une démarche environnementale (lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des bio-déchets).

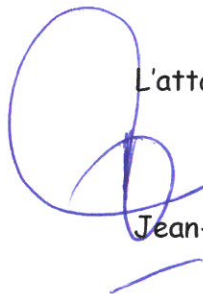
Le lycée s'est porté volontaire afin d'intégrer ce plan et bénéficier de l'aide technique et financière de la Région.

En conclusion, il est rappelé que la gestion du service de restauration implique la **prise en compte de plusieurs paramètres** :

- **Alimentaire** : il faut que le convive mange suffisamment et de manière équilibrée

- **Hygiène** : les repas sont produits et servis dans des conditions optimales d'hygiène
- **Réglementaire** : nous nous devons de respecter l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et les recommandations du GEM-RCN : fréquence de présentation des plats et grammage des produits selon notre plan alimentaire.
- **Financier** : notre production est forcément encadrée par notre crédit estimatif (basé sur le nombre de rationnaires). Un suivi du crédit nourriture est indispensable.
- **Qualité** : nous nous efforçons de servir des produits de qualité et si possible de proximité (filière locale - circuits courts).

Une seconde réunion aura lieu à la fin du mois de mars. La date vous sera communiquée ultérieurement (afin d'éviter un doublon avec une autre réunion).



L'attaché de gestion
Jean-Pierre Tomas