

Compte rendu commission restauration du 9 décembre 2020.

Etaient présents :

- **Administration Lycée International** : D. Lageiste, gestionnaire, C.Gagneur, directrice de l'école maternelle et primaire, G.Pothin, CPE lycée, N. Husson, office manager section américaine, O. Dugué, secrétaire section allemande.

- **Représentants de l'APELI** : D. Martins, C. Meinero.

- **C'Midy** : G.Benoit, responsable de secteur, J.Guesdon, responsable du site Lycée International, M.Lefevre, diététicienne, JJ. Motard, chef cuisine, N Bianchi, responsable agents

- **Elèves** :

Lycée : R. Fusari, T. Moulet

Collège : M. Dauriac, A. Teissèdre, D. Zanelli

Ecole primaire : M. Tetrel, F. Chedlivili

D. Lageiste a sollicité les différentes sections afin que soit proposé mensuellement un menu propre à chacune d'entre elles. Par conséquent, D. Lageiste suggère de démarrer la commission restauration en donnant la parole aux représentants des sections présentes ce jour.

N. Husson, représentante de la section américaine, propose le menu suivant :

Entrée : Carottes ou concombres coupés en bâtonnets, accompagnés d'une sauce de manière juxtaposée / Une salade composée proposée dans une majorité des écoles américaines.

Plat : Hot dog avec des buns, accompagné de viande de bœuf ou Pain de mie / jambon de poulet.

Dessert : Yaourt fruitée – Compote – Muffins.

O. Dugué, représentante de la section allemande, propose les plats suivants : Petite saucisse de Nuremberg / Choucroute, légèrement sucrée / Escalope milanaise / Salade de concombre / Chou rouge servi avec des pommes chaudes / Forêt noire.

C. Meinero, parent d'élève, formule des propositions au nom de la section italienne. A ce titre, elle précise qu'il est préférable de ne pas opter pour un plat de pâtes en raison d'une conception très différenciée de la manière de préparer ce met (en Italie, elles sont servies al dente et essentiellement dans le cadre d'une entrée). Sont suggérés : l'escalope milanaise / le tiramisu / panna cotta sur coulis de fruits rouges ou caramel / lasagnes à la viande ou aux légumes / Anti pasti : mortadelle, tomate mozzarella, pâtes au pesto.

Suite à cette présentation, M. Benoit, responsable de secteur C'midy, prend note des propositions qu'il pense tout à fait réalisables. En raison de l'actualité, sont déjà programmés :

- Le 22 janvier 2021 : un menu de la section allemande en raison de la célébration des accords franco allemands.

- Le 12 février : le nouvel an chinois.

Les menus des sections italienne et américaine seront intégrés après les vacances d'hiver.

D. Lageiste précise que l'ensemble des sections seront sollicitées à nouveau avant la tenue de la prochaine commission (intercaler un menu spécifique afin que toutes les sections soient représentées avant la fin de l'année scolaire).

Les menus du 4 janvier au 12 février 2021 sont présentés et commentés par M. Lefevre, diététicienne C'midy. M. Lefevre expose à nouveau l'organisation hebdomadaire d'un menu avec des temps forts avec des produits mis en avant (produits de saison, de fabrication locale), la carte blanche donnée au chef de cuisine pour la confection d'un plat et la priorité donnée au circuit court tel que le porc francilien proposé une fois / mois (cf en PJ propositions de menus du 4 au 12 février).

Dans le cadre des échanges, des précisions sont apportées sur la confection des menus :

- Sur la première semaine de février, les crêpes confectionnées sont fraîches dans le cadre de la fête de la chandeleur.
- Sur la deuxième semaine de février : une glace artisanale est proposée le jeudi, suite à un partenariat mis en place avec un artisan francilien dont les entrepôts avaient brûlé.

Question de C. Gagneur, directrice de l'école : est-il toujours d'actualité de proposer des desserts frais ?

Réponse de C'Midy : la cuisine d'insertion, constituée de 7 employés, réalise des desserts frais sur le site de Mantes la Jolie.

Question de G. Pothin, CPE Lycée : est-il possible de mettre une pancarte pour mieux présenter le produit ?

Réponse C'Midy : une affiche plus complète avec des informations plus visibles de la part des usagers peut être proposée.

C. Meinero, parent d'élève, demande s'il est possible de faire évoluer la présentation des menus avec un vocabulaire adapté à l'enfant.

Réponse C'Midy : affiche pour les repas confectionnés par la cuisine d'insertion à proximité du plat servi.

Question de N. Husson : peut-il être organisé une animation afin de mettre en valeur les produits ?

Réponse de M. Benoit : nous ne disposons pas actuellement de matériel frigidaire adapté pour mettre en place ce type d'animation.

R. Fusari, élève du lycée, interroge sur le caractère réalisable d'un concours mensuel avec la participation des élèves.

Réponse de M. Benoit : C'midy travaille sur des jeux introduisant davantage de pédagogie, limitant l'incitation des élèves aux jeux de hasard. Il est proposé pour les niveaux élémentaire – maternelle un tirage au sort grâce à un logiciel. C. Gagneur précise qu'il est préférable de l'exclure pour éviter de faire naître un sentiment de frustration chez les élèves.

G. POTHIN, CPE, interroge C'midy sur la possibilité d'adapter la distribution du repas de Noël du fait de l'alternance présentiel/distanciel pour certains niveaux et de reporter ainsi pour certains lycéens

la distribution des chocolats et des clémentines le lendemain du repas. Les représentants de C'Midy répondent par l'affirmative.

G. Pothin interroge J. GUESDON (C'Midy) sur la possibilité de bloquer les services sur les bornes actuelles afin de faciliter le passage des élèves. J. GUESDON confirme la faisabilité de cette opération à la condition que les services de cantine n'évoluent plus. Les opérations pourront être réalisées lors de la période des congés scolaires.

R. FUSARI interroge sur la possibilité de manger sur le premier service en cas de places disponibles et non sur le créneau programmé initialement. G. POTHIN répond que cela n'est pas envisageable, les services ne pouvant pas être rééquilibrés.

C. GAGNEUR évoque les difficultés pour les élèves du niveau de CM2 de trouver une place dans le self dans le respect des règles sanitaires, les niveaux inférieurs prenant parfois un peu plus de temps pour déjeuner. En effet, deux solutions s'offrent à eux pour le positionnement dans le self dans le cadre actuelle de la crise sanitaire :

- attendre que les niveaux CP et CE1 quittent la table..

- se mettre en bout de table tout en respectant un écartement minimum avec l'autre groupe classe.

Suite à l'interrogation d'une élève, M. DAURIAC, sur le manque de nourriture au 3^e service, M. BENOIT, responsable de site, rappelle l'importance de ne faire aucun amalgame entre -un choix limité au troisième service et l'absence de nourriture. Un choix plus limité au 3^{ème} service vise à limiter le volume des déchets. Il souligne par ailleurs que de manière exceptionnelle afin de limiter un stress en cas d'attente au self, un service à table peut être proposé, l'élève commençant à déjeuner.

T MOULET, élève, interroge sur la possibilité d'avoir à disposition de la vinaigrette et non dressée systématiquement au fond de la préparation culinaire. Il lui est répondu qu'en période actuelle de crise sanitaire, la proposition de vinaigrette au fond du ramequin de crudités est la solution la plus adaptée pour concilier contraintes sanitaires et mise à disposition adaptée du niveau de sauce.

R. FUSARI interroge sur les sachets de condiments parfois manquants. JJ MOTARD lui fait part que cette absence doit être ponctuelle car le niveau de sel et de poivre est réapprovisionné régulièrement par un personnel au cours du service. G POTHIN alerte les élèves sur le gâchis qu'il constate régulièrement sur les tables. M BENOIT attire l'attention sur l'importance de limiter leur consommation pour des raisons de santé.

N. BIANCHI intervient en fin de réunion pour sensibiliser les enfants sur l'absence de rab. Cela est la conséquence de la limitation de la circulation des élèves au sein du réfectoire au regard des contraintes sanitaires actuelles. Elle invite donc les élèves lors de leur passage au self de réclamer davantage de nourriture à cette occasion.

J. GUESDON assure en temps normal une permanence pour le partenaire C'midy au sein de l'établissement tous les mardis en période scolaire de 16H à 18H et/ou sur rendez-vous. (Néanmoins, elle propose également de recevoir également les parents d'élèves sur rendez-vous dans le cadre des horaires d'ouverture de l'établissement.) À la suite du renforcement du plan Vigipirate, elle propose désormais aux parents d'élèves des rendez-vous dans le cadre des horaires d'ouverture de l'établissement.

