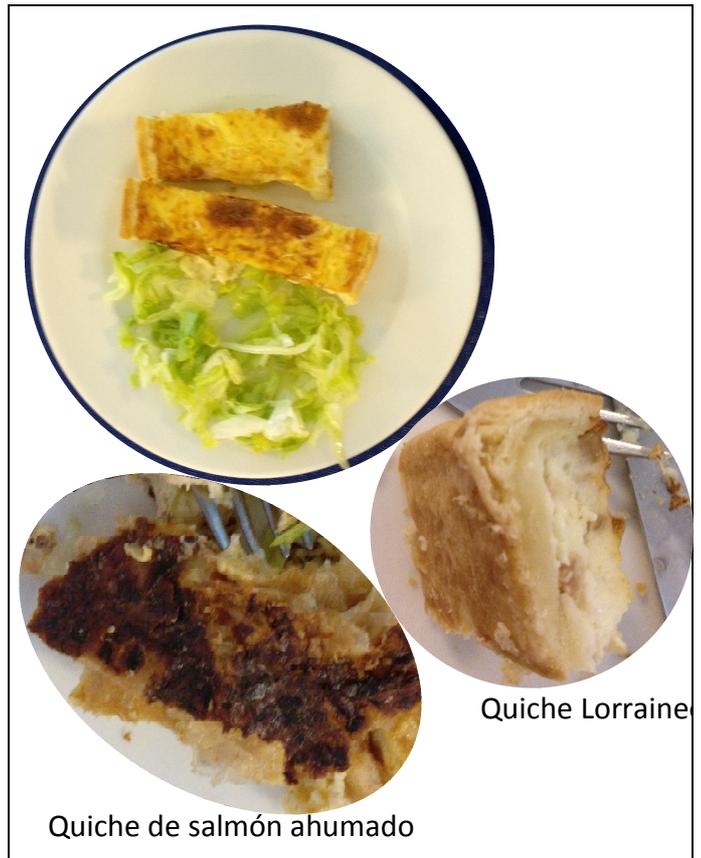


FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY: LUNES 18-09-2.017
MENU SERVIDO



1º PLATO

ENSALADA DE LENTEJAS / HUMUS



2º PLATO

**QUICHE LORRAINE (JAMON Y QUESO) /
QUICHE DE SALMÓN AHUMADO
CON ENSALADA VERDE ALIÑADA**



POSTRE

YOGUR O QUESO Y FRUTA DE TEMPORADA
YOGUR NATURAL AZUCARADO, DE SABORES,
O QUESO CHEDDAR,
NECTARINA, MELOCOTÓN, MANZANA, Y PERA



**ENTRADA /
BUFFET DE ENSALADAS**

**REMOLACHA RALLADA /
ZANAHORIAS RALLADAS, JUDIAS NEGRAS,
APIO RALLADO, TOMATES Y ESPARRAGOS**

Se echa de menos una pizarra a la entrada del comedor donde se pueda ver el menú del día.
 Hay mucho ruido en el comedor, se deberían de colocar paneles absorbedores acústicos.
 Hay bastante personal en sala, 9 personas de Serunión más personal de StEx.

PRIMERO: ENSALADA DE LENTEJAS (StEx) / HUMUS

La ensalada de lentejas sólo lleva lentejas y cebolla, y está poco condimentada, se echa de menos otros ingredientes y un aliño más presente. Se ha realizado en St Ex.

La mayoría de los alumnos dice que prefiere las lentejas calientes y no en ensalada.

Los de infantil se la comen bastante bien sin rechistar, y los de primaria protestan más y muchos se la dejan.

La mayoría de los alumnos de college directamente no la cogen (sólo a un 20% se les sirve)

El Humus está bueno pero un poco seco, pero casi nadie lo escoge (un 10% lo pide).

La mayoría de los alumnos de college no cogen primer plato.

SEGUNDO: QUICHE LORRAINE (JAMON Y QUESO) /QUICHE DE SALMÓN AHUMADO, CON ENSALADA VERDE

La mayoría se come bien la quiche Lorraine, tanto pequeños como adultos.

La opción de quiche de salmón tiene poca aceptación y también se propone poco.

La quiche Lorraine se hornea en StEx, pero se compra ya preparada, por lo que la masa se quede cruda en la parte superior, aunque el relleno sea bueno. (Ver fotografía).

La quiche de salmón se hace en Conde y se trae por línea fría, aunque tiene menor aceptación por los estudiantes que la de jamón y queso, está mejor que la ya preparada, habría que mejorar su aspecto, ya que está algo quemada por encima, y las porciones son más irregulares. (Ver fotografía).

A los alumnos con menús especiales se les sirve pasta con salsa de tomate cocinada en StEx. parece necesario el completar algo este plato, sustituyendo quizás la salsa de tomate por salsa bolognesa o similar.

ENTRADA REMOLACHA RALLADA

A los alumnos de infantil y CP se les pone unos platos de remolacha rallada en el centro de las mesas para compartir, y que vayan probando sabores nuevos. Pocos tienen la iniciativa de probar, y quizás sería mejor servirles un poco en el plato para que prueben.

BUFET DE ENSALADAS: ZANAHORIAS RALLADAS, JUDIAS NEGRAS, APIO RALLADO, TOMATES Y ESPARRAGOS

La calidad del Bufet es buena, pero la combinación es rara, y se echa de menos lechuga, y alguna ensalada preparada (de pasta, o arroz, por ejemplo)

POSTRE: YOGUR NATURAL AZUCARADO, Y DE SABORES, O QUESO CHEDDAR,

NECTARINA, MELOCOTÓN, MANZANA, Y PERA

A los pequeños se les ofrece queso Cheddar y bastantes lo cogen, los que pasan por línea se sirven solos, aunque tampoco cogen demasiado.

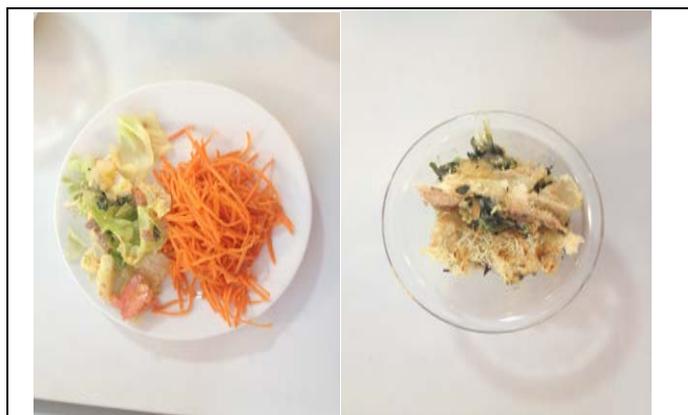
Los alumnos de infantil y CP comen Nectarina cortada, el resto de alumnos que pasa por línea prefiere yogur. Hay bastante variedad de fruta y el melocotón está un poco entero, pero tiene buen sabor.

PAN: Hay tres tipos de pan cortados al final de la línea a disposición de los alumnos.

A un alumno con alergia a los pistachos se le da pan de celiaco que está malísimo.

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY: jueves 28 de septiembre 2017

MENÚ PROPUESTO



Entrée

Carottes rapées / 2^a opción Ensalada variada
3^a opción Soufflé de espínacas



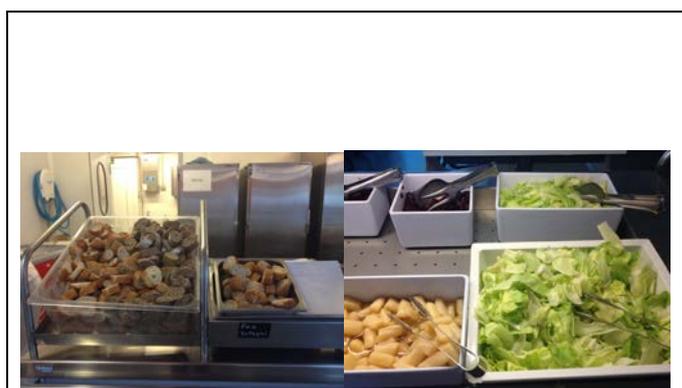
Plato principal

Nuggets de pollo con pommes dauphines
2^a opción San Jacobo de ternera
3^a opción Trucha con mejillones



Postre

Profiteroles y Queso Brie
Yogures de sabores y manzana, pera, melocotón



Buffet

Lechuga, remolacha, espárragos, garbanzos, pepino
Pan blanco, integral y de centeno

COMENTARIOS DE LA VISITA

ENTRANTE: ZANAHORIAS RALLADAS

Los mayores también tienen 2 otras opciones: ENSALADA VARIADA o SOUFFLÉ DE ESPINACAS.

El plato sólo de zanahoria para los más pequeños es soso y poco apetecible. Dejaban la mitad. Hubieran podido comer la ensalada variada perfectamente.

La ensalada llevaba lechuga, tomate, atún, huevo maíz, y estaba buena.

El soufflé es más una crema de espinacas que un soufflé. No obstante, el sabor es correcto. Muy pocos alumnos lo prueban.

Los alumnos de college se decantaron por la ensalada variada, o hacerse la ensalada ellos mismos con los ingredientes del buffet. Muchos no comen entré.

BUFFET:

Hay a disposición: Lechuga, remolacha, espárragos, garbanzos y pepino

Como aliño hay vinagreta y aceite

. Como los más pequeños no tienen acceso al buffet, se les ha puesto un plato con maíz por mesa para compartir y que se animen a probar. Lo prueban y tiene buena aceptación.

PLATO PRINCIPAL: NUGGETS DE POLLO (Tercer día que se incluye un plato de pollo esta semana).

Los Nuggets están un poco secos aunque los alumnos lo comen bien en general.

Los mayores pueden escoger SAN JACOBO DE TERNERA o TRUCHA CON CEBOLLA PICADA Y MEJILLONES.

La mayoría escoge el San Jacobo o los Nuggets.

El San Jacobo está un poco crudo, tiene muy poco queso, y no es sabroso.

La trucha con mejillones está seca.

Guarnición: Pommes Dauphines están buenas y tienen mucho éxito entre los alumnos.

POSTRE: PROFITEROLES Y QUESO BRIE

Los profiteroles están un poco secos, aunque los niños los comen bien.

Se les ofrece queso Brie a los que quieren. 1/5 aprox lo pide.

El pan: Hay 3 tipos de pan: blanco, integral y de centeno.

He probado el pan de centeno y está bueno.

Servicio: El servicio es bueno y los alumnos están bien atendidos. El ruido es insoportable

Cubiertos/Bandejas: Correcto.

COMENTARIO GENERAL Y PROPOSICIONES:

MENÚ "BOURRATIF".

Me parece un menú mal diseñado sobre todo para los más pequeños que sólo tienen una opción. El maíz y las patatas son un mismo tipo de alimento rico en almidón. Además el pollo está rebozado y el postre es tipo "pastel", profiteroles. Más carbohidratos todavía. Echo en falta verduras más "verdes" y/o fruta para que sea equilibrado, y el pollo se podría haber hecho a la plancha por ejemplo, para evitar empanarlo.

Por otro lado, es el TERCER DÍA QUE COMEN POLLO esta semana. Debería estudiarse con más cuidado los menús con una visión a lo largo de una semana.

Me parece EXAGERADO 3 OPCIONES DE MENÚS para los mayores. El equipo de cocina estaba desbordado con la preparación de todos los platos y la calidad de los platos se ha visto resentida.

EL RUIDO ES INSOPORTABLE. Deberían tomarse medidas. La comida se convierte en un momento desagradable, del que quieres escapar rápido. No conseguía hablar con los alumnos para pedir su valoración por culpa del ruido.

Estaba prevista una jornada de gastronomía francesa que no se llevó a cabo. Sin embargo la decoración sí, se hizo...

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY:

DIA SEMANA 18-10-2.017

MENU SERVIDO



1º PLATO

JUDÍAS VERDES / LOMBARDA



2º PLATO

**BACALAO REBOZADO / BACALAO EN SALSA
MARINERA / ARROZ BASMATI BIO**



POSTRE

**YOGUR NATURAL AZUCARADO Y DE SABORES –
QUESO / PLATANO MANZANA PERA.**



BUFFET DE ENSALADAS

**LECHUGA / TOMATE / PEPENILLO / LENTEJAS /
ENSALADA CAMPERA**

COMENTARIOS DE LA VISITA

DIA SEMANA 18-10-2.017

PRIMER PLATO: JUDÍAS VERDES / LOMBARDA

La calidad de los dos platos estaba bien. La lombarda apenas se ha probado (sólo algún profesor). Los de infantil y primaria se han comido las judías muy bien (especialmente cuando están supervisados). Los de Collège casi no las prueban.

Lo único que unas niñas se han encontrado una vaina de judías e iban diciendo por ahí que era una oruga... ! En maternelle, hay platos de pepinillo para que vayan probando sabores nuevos pero no ha tenido mucho éxito: se les podría ofrecer y contar lo que es, etc. Además, cortado un poco más fino tendría más aceptación. Un trozo gigante "para probar" no parece muy adecuado. Finalmente, un poco aliñado entraría mejor...

SEGUNDO PLATO: BACALAO REBOZADO / BACALAO EN SALSA MARINERA / ARROZ BASMATI BIO

La calidad de los dos platos estaba bien. El pescado en salsa apenas se ha probado. El arroz Basmati es un éxito (varios niños han preguntado lo que tenía este arroz que estaba tan rico). Los niños de infantil y primaria han comido el pescado sin rechistar y muchos han repetido (especialmente en maternelle).

Grupos de niñas de Collège apenas comen (sólo arroz y repiten).

BUFET DE ENSALADAS: LECHUGA / TOMATE / PEPENILLO / LENTEJAS / ENSALADA CAMPERA

El éxito del buffet frío es increíble y la calidad es buena. Niños de todas las edades se sirven y se resirven. La lechuga se ha agotado varias veces, por ejemplo. Muchos niños se quieren servir buffet frío y les piden que se coman el primero antes (o por lo menos lo prueben). Las salsas también son un éxito (la de mostaza incluso se termina por quedar en las mesas porque se lo echan a todo).

POSTRE: YOGUR NATURAL AZUCARADO Y DE SABORES – QUESO / PLATANO MANZANA PERA.

A los pequeños se les ofrece queso y parece que les encanta. Y el plátano igual. Los alumnos que pasan por línea prefieren yogur.

PAN: Hay dos tipos de pan al principio de la línea.

COMENTARIO GENERAL Y PROPOSICIÓN:

Se echa en falta una **pizarra a la entrada** que muestre las opciones. Por esta razón, hoy el pescado en salsa casi ni se ha probado.

Falta **personal de "supervisión"** en la hora punta (13h-13h45) – los niños que están supervisados por Mariluz o por el personal de Serunión "de rojo" comen muy bien (salvo Collège).

Nos ha parecido superfluo ver a personal "de rojo" dar cubiertos en la línea cuando podrían estar supervisando a los niños.

Ruido, mucho ruido (sobre todo en hora punta). Algunos niños de Collège se van a la biblioteca para evitar ruido y colas.

Repetimos que el **éxito del buffet frío** es increíble. Proponemos aumentar este buffet e incluir aquí las verduras calientes también. Al final, lo que importa es que los niños coman verduras (no importa tanto que sean ensalada o primero). Pensamos que daría más visibilidad y atractivo a las verduras del primero.

Los **alumnos de Collège** deberían estar obligados a servirse un Primero, un Segundo y un postre.

El **ancho para servir** en la línea es **escaso** y por ejemplo, hoy se cayeron varios platos al suelo cuando los iban sirviendo.

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY:

DIA SEMANA 23-10-2.017



1º PLATO

Alubias "bio" estofadas con verduras
Acelgas gratinadas



2º PLATO

Tortilla española con calabacín rebozado
Conejo en salsa de tomate y tomillo





MENU SERVIDO

COMENTARIOS DE LA VISITA

DIA SEMANA 23-10-2.017

PRIMER PLATO: 1ª OPCION: Alubias “bio” estofadas con verduras / 2ª OPCION: Acelgas gratinadas

Maternelle y élémentaire: Ellos solo tuvieron opción a alubias “bio”. Las verduras estofadas si estaban, yo no las he visto..



Collège: Tuvieron opción a los dos entrantes, pero el 95% cogió alubias.

En general muy desabridos ambos platos y nada apetecibles para los niños ni los adultos. Llama la atención que la comida no huele a nada, como si fuera sintética.

SEGUNDO PLATO: 1ª Tortilla española con calabacín rebozado / Conejo en salsa de tomate y tomillo

Maternelle y élémentaire: Solo tuvieron opción a Tortilla española con calabacín rebozado

Los comentarios sobre la tortilla fueron “muy seca” y se encontraron pelos en la tortilla. Nosotras también vimos pelos en los platos. La ración de la tortilla la encontramos escasa para alumnos que están todo el día moviéndose y haciendo deporte, corriendo, saltando, jugando, etc.

El conejo en salsa tuvo más aceptación entre los mayores, varios han comentado que estaba bien, pero escaso de carne. Es evidente que el conejo tiene más hueso que carne con lo cual los alumnos han tenido que pasar hambre porque también es poca cantidad.

BUFET DE ENSALADAS: Apio, zanahoria, tomate, lechuga, espárragos (de bote) con atún.

En general bastante soso y poco tentador para los alumnos, los bols muy pequeños también. Queremos que coman ensalada y luego es el plato más pequeño que se ofrece cuando debería de ser al revés. Menos rebozado y más ensalada.

Para mi un buffet de ensaladas se tendría que parecer más a esto:



Donde haya más variedad. Para mi gusto es bastante arcaico. Se pueden introducir aceitunas (fuente de minerales y antioxidantes), quinoa, cous cous, otros cereales ricos en nutrientes y fáciles de preparar para luego mezclar con la ensalada, zanahoria fresca (y no la plástica que ofrece el bufet), ETC, ETC.

POSTRE: YOGURES – QUESO / POSTRE / FRUTA(melón, mandarina, pera)

En este caso también el queso brie estaba rico, pero lo demás sin brillo. Normal.

Echo en falta yogures sin lactosa para las personas intolerantes. Ya no es temporada de melón.

PAN: Hay varios tipos de pan. Correcto.

COMENTARIO GENERAL Y PROPOSICIÓN:

Nuestro comentario general es que es muy complicado vigilar a tantos alumnos. Hace falta más personal. El tema del ruido también es muy alto, lo hemos medido con la aplicación de decibelios y daba casi un nivel máximo. Varias veces la monitora tuvo que tocar un silbato porque ya era insoportable el ruido. La comida, teniendo en cuenta que nos encontramos en el año 2017 y que hay infinidad de opciones para todo tipo de paladares (veganos, vegetarianos, con o sin lactosa, etc etc) creo que no hay suficiente variedad y por lo menos el día que asistimos lo que ofrecieron de almuerzo tendría haber sido la cena frugal.

Entiendo que una comida copiosa también les puede adormecer, pero necesitan comidas que tenga más proteína para poder desarrollar correctamente su forma física y mental. Para ello no hace falta poner todos los días solomillo de buey pero si, pollo asado, pavo a la plancha, cerdo magro, el mismo conejo. También merece la pena mencionar que a los chicos mayores habría que aumentar la porción y darles la opción de condimentarla. A los niños les entra todo por los ojos y a nosotras que somos adultas no nos ha llamado la atención nada, pues los niños menos y los de maternelle ni hablar.

Creo que el proveedor debería diseñar un menú al cliente para ver si está de acuerdo con él. Deberían poner el valor nutricional de cada plato y de toda la comida en general. De esta manera se vería que no se puede igualar la cantidad de los maternelle con los mayores del colegio.

También hemos notado que se mezclan los horarios de los pequeños con los adultos con lo cual al final los de maternelle comen con ruido y las monitoras no se enteran de lo que dicen los pequeños (por ejemplo de que quieren repetir porque se quedan con hambre).

VALORACIÓN DE LOS ALUMNOS

INFANTIL: Va todo muy rápido y algunos niños se quedan sin comer. Son aún muy pequeños y se debería de tener más paciencia. Se les deberían enseñar (trayéndoles unos minutos antes al comedor) levantar la mano si quieren repetir. Recomendamos eliminar el babero, como una cosa innecesaria y que estorba más que ayuda, además de quitar el tiempo. A los niños pequeños se les podría animar a que coman todo de sus platos proponiendo un juego con muñeco que va de mesa a mesa según quien gana. ¡Les gusta jugar!

PRIMARIA: Comen bien en general. Son extremadamente ruidosos. Habría que buscar maneras para rebajar este comportamiento.

SECUNDARIA: No hacen tanto ruido, pero se quejan mucho más de la comida. Han sido bastante críticos con la comida en general, no solo de aquel día. Las chicas simplemente no comen. En este Día, algunos mayores de secundaria han llegado sobre las 12, creando más ruido para los de maternelle.

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY:

DIA SEMANA 07-11-2.017

MENU SERVIDO



1º PLATO

1ª OPCION / Crema de verduras
2ª OPCION / Huevos Florentina



2º PLATO

1ª OPCION / Fricasé de Cerdo
2ª OPCION / Pechuga de pavo
GUARNICION / arroz "Bio"



POSTRE

YOGUR Local – QUESO Roquefort / POSTRE /
FRUTA Naranjas/Peras/Manzanas.



BUFFET DE ENSALADAS

COMPOSICION

COMENTARIOS DE LA VISITA**DIA SEMANA 07-11-2.017****PRIMER PLATO: 1ª OPCION / 2ª OPCION****CREMA DE VERDURAS/HUEVOS RELLENOS**

La crema de verduras está bastante buena aunque puede resultar algo sosa para algunos gustos. Predomina quizá el sabor a zanahoria. Observamos que los alumnos más pequeños, maternelle y primaria, la comen mejor que los de collège, que la ignoran. Está servida a buena temperatura, aunque algunos alumnos esperaban para tomársela porque les parecía caliente.

La opción de los huevos rellenos es muy minoritaria. Prácticamente nadie la elige (sólo algunos alumnos de collège) aunque están bastante sabrosos. Están rellenos de atún con mahonesa pero no resulta un plato en exceso grasoso.

SEGUNDO PLATO: 1ª OPCION / 2ª OPCION / GUARNICION**FRICASSÉ DE CERDO CON ARROZ BIO/ FILETE DE PAVO CON ARROZ BIO**

La carne tiene buena textura aunque la salsa resulta algo densa. Buen punto de sal. El arroz bio está en su punto, no queda apelmazado, ni duro. Es quizá lo más conseguido del plato.

Las pechugas de pavo no resultan secas (todo un logro tratándose de un comedor escolar), aunque la verdad es un plato bastante soso. En cualquier caso, es positivo que se trate de pavo y no de pollo por variar un poco.

BUFET DE ENSALADAS: LECHUGA CON ATÚN, TOMATES, GARBANZOS, PEPINO Y BERENJENA

Las berenjenas son lo más destacable de la oferta. Están guisadas y luego enfriadas y resultan muy sabrosas. Una idea perfecta para alegrar la ensalada. El pepino y los garbanzos, por el contrario, resultan algo tristes por no estar en absoluto condimentados. La lechuga tiene buen aspecto y, al gusto, resulta fresca.

En general, el bufet está bien presentado y limpio.

POSTRE: YOGUR, QUESO, MANDARINA, PERA Y MANZANA

El yogur casero servido en un bol está muy bueno, con buen cuerpo y sabor. La pera resulta dura y la mandarina tiene muy poco sabor: La manzana es la fruta que presenta mejor calidad aunque muy pocos la eligen.

El queso es roquefort y da la impresión de que su aceptación es prácticamente nula. Hemos visto tomarlo a muy pocos alumnos. Quizás resultaría más atractivo un brie o un queso menos fuerte para los alumnos de menor edad.

PAN: Hay de dos tipos, integral y normal, cortados de antemano.

COMENTARIO GENERAL Y PROPOSICIÓN:

Como impresión general, el servicio de comedor es relativamente bueno. El personal que sirve la comida resulta suficiente y parece bastante atento a las necesidades de los alumnos. No hay prácticamente colas y el tiempo de espera resulta muy reducido. El servicio es ágil.

En cuanto a limpieza, la impresión también es positiva,

El ruido marcaba picos de 87 en la aplicación decibel para móvil en los momentos de mayor afluencia al comedor. En ningún momento se pasó el límite de 90. Es verdad que es algo subjetivo y que para algunos ese nivel ya es alto. Cuando lo hemos comentado con el personal de servicio, nos han dicho que se ha tratado de uno de los días menos ruidosos.

Propuestas de mejora:

Observamos que el plato que se ofrece para compartir entre cuatro (remolacha rallada) es ignorado prácticamente por completo por los alumnos de todos los niveles. En general, da la impresión de que esos platos no se tocan. Falta explicación por parte del personal del comedor. Sería necesario animar más a los niños a probarlo.

Da la impresión de que la remolacha no resulta demasiado tentadora. Quizás sería una buena idea añadirle un aliño tipo vinagreta para hacer la más atractiva.

Nos quedamos con la duda sobre si los alumnos más pequeños (petite y moyenne section sobre todo) beben suficiente agua durante la comida. Las garrafas son demasiado pesadas para ellos y algunos pueden no levantar la mano para ser servidos o desistir por tener que esperar algo.

Quizá una posible solución sería incluir algunas jarras de menor tamaño.

En general, el consumo de fruta es escaso.

VALORACIÓN DE LOS ALUMNOS

INFANTIL:

Son, sin duda, los que mejor comen. El personal está muy encima de ellos y controla quiénes tienen más problema. Se les ayuda e insiste para que ingieran lo necesario.

PRIMARIA:

Ya empiezan a quejarse sobre la ingesta de verdura o pescado pero también reciben ayuda por parte del personal. En general, comen bien y dicen que la comida es aceptable.

SECUNDARIA:

Observamos que muchos alumnos mayores solo comen segundo plato. Se saltan automáticamente la entrada de verdura. Cuando les preguntamos por qué, dicen que porque no sabían que había una segunda opción (huevos a la florentina) pero el personal de servicio asegura que es una excusa, que en realidad, los alumnos no quieren más que el segundo plato.

Poca ingesta de fruta.



1º PLATO:

- 1ª OPCION: Sopa fideos Bio,
- 2ª OPCION: Ensalada de garbanzos

2º PLATO

- 1ª OPCION: Fingers de pollo
 - 2ª OPCION: Bistec de ternera
- GUARNICION: Patatas parisiennes, pan de 2 tipos**





POSTRE: Yogurt local, danone normal (2 sabores a elegir) y vitalinea (2 sabores a elegir adultos) – QUESO Emmenthal / FRUTA kiwi, manzana, mandarina o manzana.

BUFFET DE ENSALADAS

COMPOSICION: ensalada caesar completa, maíz, lentejas, remolacha, atún con tomate.

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY:

DIA SEMANA 14-11-17

MENU SERVIDO**COMENTARIOS DE LA VISITA****DIA SEMANA 14-11-17****PRIMER PLATO: 1ª OPCION / 2ª OPCION**

La sopa de fideos fue el plato elegido por la inmensa mayoría, estaba caliente pues a los pequeños se les sirve pocos minutos antes de que vayan a entrar al comedor y se agiliza el servicio de este modo. A los mayores se lo sirven directamente en el buffet y siempre caliente. La segunda opción no la pidieron muchos pero la probamos y estaba muy rica, era una ensalada de garbanzos sabrosa y bien aliñada.

SEGUNDO PLATO: 1ª OPCION / 2ª OPCION / GUARNICION

Los fingers o Nuggets de pollo estaban crujientes y riquísimos, y fue la opción elegida por gran parte del comedor. Algunos añadían mostaza del buffet de ensaladas como salsa y el 95% de los comentarios fue positivo. La segunda opción casi no se solicitó pero hay que decir que el bistec de ternera estaba bueno y tierno. Las patatas parisien gustaron en general pero vimos que algunos las dejaban pues habrían preferido patatas fritas (opción no saludable ya que los fingers de pollo eran fritos). Las patatas estaban buenas, por dentro blanditas como puré de patatas, y no estaban secas en su interior.

BUFET DE ENSALADAS: COMPOSICION

El buffet de ensaladas podría incluir hierbas aromáticas para hacer más atractivos los platos. Falta color y atractivo. Se puso un plato de prueba directamente en las mesas para que los alumnos intermedios lo probaran pero la presentación era poco atractiva y muchos no lo quisieron probar (ver foto). Se trataba una mezcla de remolacha y maíz. La ensalada cesar tuvo éxito y el maíz también. Las lentejas las prueban poco y la ensalada con tomate y maíz algunos.

POSTRE: YOGURES – QUESO / POSTRE / FRUTA.

Yogurt local, danone normal (2 sabores a elegir) y vitalinea (2 sabores a elegir adultos).

QUESO Emmenthal / FRUTAS: kiwi, manzana, mandarina o manzana.

La variedad de los postres es interesante, tal vez más variedad de quesos sería bien acogida o que los alumnos pudieran coger queso y yogurt (las 2 cosas están prohibidas juntas y algunos mayores se quejan).

PAN: Hay varios tipos de pan, de cereales y blanco. Está bueno y los niños lo comen.

COMENTARIO GENERAL Y PROPOSICIÓN:

Cuando los platos vuelven a las cintas están casi vacíos, prueba fehaciente de que la comida, en general, gusta. La variedad es grande, los sabores buenos y los platos están calientes.

Ruidos: No pudimos descargarnos el programa. El ruido es alto durante la hora punta pero es lógico, los alumnos necesitan hablar y expresarse, no van a estar callados. Los vigilantes les piden bajar el tono cuando es necesario.

Vigilantes: El trato y apoyo a los alumnos que comen es excelente, muy pendientes de casa mesa y la limpieza es espectacular, muy buena para la cantidad de alumnos que comen, incluyendo los cambios de turno.

VALORACIÓN DE LOS ALUMNOS**INFANTIL:** Excelente**PRIMARIA:** Buena

SECUNDARIA: Buena-excelente. Sobre todo con el menú el hoy. Nos comentaron que cuando hacen la pasta y el arroz salen demasiado blandos y pegajosos, pero que en general la comida es buena.

Rosa y Laurence (mamás de Miguel y Noah, 6B).

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY:

Lunes 20-11-2017

MENÚ SERVIDO



1^{er} PLATO

1^a OPCIÓN: potaje de garbanzos con espinacas
(*ragoût de pois chiches et épinards*)
2^a OPCIÓN para mayores: pisto (*ratatouille*)



2^o PLATO

1^a OPCIÓN: quiche de jamón y queso (*lorraine*)
2^a OPCIÓN para mayores: id. salmón ahumado
(*saumon fumé*)
GUARNICIÓN: ensalada (*salade*)



POSTRE

FRUTA: mandarina, manzana, plátano
(*mandarine, pomme, banane*) – QUESO: Brie
YOGUR para medianos y mayores: local



**BUFFET DE ENSALADAS
para medianos y mayores**

COMPOSICIÓN: espinacas, tomate, maíz,
remolacha, lentejas, atún (*épinards, tomate,
maïs, betterave, lentilles, thon*)

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY: **Lunes 20-11-2017**

COMENTARIOS DE LA VISITA

PRIMER PLATO: 1ª OPCIÓN: potaje de garbanzos con espinacas (*ragoût de pois chiches et épinards*) / 2ª OPCIÓN para mayores de secundaria (*collège*): pisto (*ratatouille*).

El potaje era servido a buena temperatura (templada) y estaba rico, pero tuvo muy poco éxito. El pisto, que también tenía buen sabor, textura y temperatura, era lo más elegido por los mayores.

SEGUNDO PLATO: 1ª OPCIÓN: quiche de jamón y queso (*lorraine*) / 2ª OPCIÓN para mayores: id. salmón ahumado (*saumon fumé*) / GUARNICIÓN: ensalada aliñada (*salade assaisonnée*).

Las dos quiches estaban ricas, a pesar de que la masa no parecía recién horneada por primera vez: seguramente habían sido simplemente recalentadas el lunes de la visita pero cocinadas el viernes anterior, es decir, tres días antes. Preguntamos repetidamente a una de las cocineras cuándo habían sido cocinadas las quiches, pero sólo obtuvimos respuestas elusivas. En todo caso, la textura de la masa de ambas quiches era completamente aceptable, y sus rellenos estaban muy ricos, y buena prueba de ello es que gustaron a los alumnos de todas las edades, que se las acabaron sin apenas excepciones. La ensalada estaba buena (no picante) y fresca.

BUFFET DE ENSALADAS para medianos de primaria y mayores: COMPOSICIÓN: espinacas, tomate, maíz, remolacha, lentejas, atún (*épinards, tomate, maïs, betterave, lentilles, thon*). Aunque era variado y fresco, y estaba bien presentado, no demasiados alumnos se servían.

POSTRE: FRUTA: mandarina, manzana, plátano (*mandarine, pomme, banane*) – QUESO: Brie – YOGUR para medianos y mayores: local.

Pocos alumnos cogieron fruta, aunque era en general buena, en particular las mandarinas. El yogur local estaba muy bueno.

PAN: de dos tipos, integral y normal, cortado de antemano.

COMENTARIO GENERAL:

El comedor está muy limpio y cuidado, y el personal era suficiente y estaba muy atento a los niños (había más cuidadoras a primera hora, mientras comían los pequeños de *maternelle*). No hubo apenas cola para coger los platos. El nivel de ruido era muy alto, pero no se debía sólo a las características acústicas del local, probablemente mejorables, sino también a lo "folloneros" que somos los españoles, y a lo poco que educamos a nuestros hijos en intentar hablar bajito...

VALORACIÓN DE LOS ALUMNOS

INFANTIL (*MATERNELLE*):

En general comieron muy bien. Algunos tenían problemas para cortarse su quiche solos.

PRIMARIA (*PRIMAIRE*):

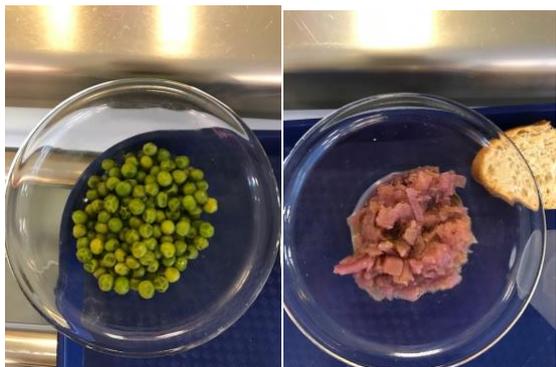
Había una mezcla de niños que comían bien y otros que se quejaban sobre el potaje (muchos) y la quiche (pocos) pero que, al ser preguntados por sus quejas, sólo respondían que no les gustaba.

SECUNDARIA (*COLLÈGE*):

Comieron bien y eligieron mayoritariamente el pisto en lugar del potaje. Apenas hubo quejas.

FECHA VISITA COMEDOR SAINT-EXUPÉRY: 29- 11- 2.017

MENU PROPUESTO



1ª opción: Guisantes salteados

2ª opción: Col lombarda



1ª opción: Palometa

2ª opción: Trucha

GUARNICIÓN: Espaguetis



Plátano

Plátano, mandarina, yogur de sabores, queso Gouda, manzana



BUFFET de ensalada

Ensalada de tomate y queso Burgos
Ensalada arroz, atún y tomate
Zanahorias rallada, lechuga y lentejas,

COMENTARIOS DE LA VISITA**PRIMER PLATO:** 1ª OPCIÓN / 2ª OPCIÓN

GUISANTES / COL LOMBARDA

Las 2 opciones son correctas. De temperatura está bien. Los guisantes sólo estaban cocinados con aceite. Visualmente la col es poco atrayente, y de hecho ningún niño la pide.

SEGUNDO PLATO: 1ª OPCIÓN / 2ª OPCIÓN / GUARNICIÓN

PALOMETA EN COURT BOUILLON / TRUCHA CON SALSA / ESPAGUETIS

La palometa está seca, aunque de sabor está correcta. La trucha está preparada en SaintEx y es mucho más jugosa, pero tiene muchas espinas. Los espaguetis están correctos quizás un poco pasados.

Y tiene queso rallado para añadir a la pasta.

BUFFET DE ENSALADAS: ENSALADA DE TOMATE Y QUESO BURGOS / ENSALADA ARROZ, ATÚN Y TOMATE ZANAHORIAS RALLADAS, LECHUGA Y LENTEJAS.

Las ensaladas están ricas. El buffet está bien presentado y limpio. Nada está condimentado pero hay a disposición vinagreta, aceite sólo, y mostaza.

Maternelles y Primaire tiene bols con zanahoria rallada en las mesas para poder picar.

POSTRE: PLÁTANO, MANDARINA, MANZANA, YOGUR DE SABORES, QUESO GOUDA

El plátano está cortado y pelado para Maternelles. Y está entero en las mesas preparadas para primaria.

El queso está bueno. Les ofrecen a los niños de Maternelle en las mesas si quieren cuando han empezado servir los postres.

PAN: Hay de 3 tipos: blanco, centeno e integral. El de centeno estaba bien y el integral un pelín chicloso.



CUBIERTOS/BANDEJAS: Está correcto y limpio.

VALORACIÓN DE RUIDO: Entre 80-90 dBel en el límite de lo saludable.

Faltaba la pizarra con el menú del día escrito. Sólo estaban las hojas que se cuelgan en internet.



COMENTARIO GENERAL Y PROPOSICIONES:

En general la comida es correcta. Observamos que lo cocinado en SaintEx es mejor que lo que se trae de Conde. La palometa estaba muy seca, sin embargo la trucha estaba jugosa.

Nuestra gran preocupación es sobre **el número de personal para atender a Maternelle y especialmente les Petites Sections**. Disponen de 1 persona por clase repartidos en 2 mesas (>20 alumnos). Y es imposible atender a tanto niño que requiere todavía mucha atención: ayuda para cortar alimentos, vigilar si comen correctamente, alentarles a probar nuevos platos, servirles agua, que no se quiten la comida (como ha sucedido hoy). Además en esta ocasión, la comida no estaba troceada y no disponen de cuchillos para poder cortar. Ha sido necesario pedirlos y ayudarles a cortar. (Años anteriores se entregaba troceada la comida y había más personal).

Hay cierta “prisa” porque coman rápido. PSA ha salido 10 minutos antes de su hora y han tenido que esperar fuera del comedor que se les vinieran a buscar para la siesta.

Proponemos disponer de 1 persona por mesa, es decir 2 por clase, en total 4. Nos parece una medida fácil de implementar puesto que hay personal, dado que han salido cuando han llegado más niños para el resto de turnos.

VALORACIÓN DE LOS ALUMNOS

MATERNELLE:

Petite Section han comido deprisa, y con mayor atención hubieran comido mejor.

MS y GS al ser más autónomos comen bien en general. No han probado mucho la zanahoria

Primaria:

Empiezan por comer la pasta y luego el pescado lo suelen probar y la mayoría no lo acaba. El 50% come los guisantes, un 10% se sirve del buffet de ensaladas la zanahoria rallada.

College:

Han comido bastante bien. No hemos visto que pidieran las 2ª opciones de Col Lombarda y Trucha. Nos ha dado la sensación que no se proponía la trucha como opción.