

COMMISSION-MENU – 23 MAI 2019

Sites : CDO & SAINT-EXUPERY

PRESENTS :

Nicolas Wallyn

Rafael Ojeda - Serunion

Fabienne Leclerq

Dominique Gauthier

Benoit Albert – Vie-scolaire CLG

Loli Otero

ELEVES :

Andrea Martinez – CM2 A

Miguel Royo – 4.A

MEMBRES A.P.A :

Yasmina Vucina

Marta Gaytan

Aude Farinole

Adriana Aoun

Début de la réunion : 11H30

Lecture des menus par Fabienne L.

CONCERNANT LE SITE SAINT-EXUPERY

Miguel Royo demande à ce que les glaces soient présentées au menu avant le protocole chaleur. Rafael O. s'engage à en servir à partir du mardi 04/06.

Le riz servi est très souvent trop cuit (trop sec , trop insipide ou trop salé). Rafael O. propose que le cuisinier Alex de CDO vienne à ST EX pour améliorer l'élaboration de certains plats.

Les ragouts de viande de veau (ternilla) ont été repensés avec le Secteur d'achats de Serunion. De nombreux plats cuisinés ont été retirés des menus. Ces plats sont surtout servis en hiver pour être complètement supprimés après Pâques.

Les plateaux et les couverts sont encore souvent mouillés avec des restes d'aliments. Miguel R demande si le tunnel de lavage/séchage a été réparé comme convenu lors de la précédente commission-menus ? Rafaël

indique que le tunnel a bien été réparé mais que le problème persiste. Il se remet très vite en contact avec le technicien.

Nicolas W. nous informe qu'une marmite allait être achetée pour ST EX afin de préparer encore plus de plats In Situ.

L'infirmière E. Cruz a formé les personnels de cuisine sur les « Primeros auxilios y atragantamientos »

Les parents d'élèves et les élèves ont malgré tout, observé une amélioration. Rafael O. aimerait que cela soit dit aux autres parents à travers les forums, par exemple.

Yasmina propose de faire un court-métrage qui pourrait être diffusé sur la page web du LFM concernant toute la chaîne de travail de A à Z depuis l'arrivée des ingrédients jusqu'aux aliments jetés dans les poubelles. Tout le monde est favorable.

Aude Farinole s'étonne que les petits de primaire (CE1) passent au réfectoire aussi tard.

Après la mise en place des nouveaux passages au réfectoire, nous avons remarqué que les CE1 étaient plus lents à se servir que les autres puisqu'il s'agissait de leur 1^{ère} année d'autonomie : Lenteur pour prendre leurs plateaux, leurs plats et les déplacements dans le réfectoire avec un plateau rempli. Pour cette raison, nous avons préféré qu'ils passent au réfectoire après les autres élèves de primaire.

Nicolas W. interroge Miguel R (collégien) sur le nouvel aménagement du réfectoire de Saint-Exupéry. Les collégiens n'adhèrent et se plaignent qu'il y a peu d'espace entre les tables. Ils apprécient de pouvoir se laver les mains avant de prendre leurs plateaux.

Nicolas W. rajoute qu'il souhaiterait délimiter les zones et que l'allée de la file serait séparée. Nous sommes en pleine réflexion.

La prochaine réunion Commission-menus est prévue début juillet pour les menus du mois de septembre 2019 ainsi que les nouveaux aménagements et travaux dans les réfectoires de CDO pendant l'été.

Fin de la réunion : 13H00