

COMMISSION-MENUS SAINT-EXUPERY

21 MARS 2019

Membres présents

- Nicolas Wallyn
- Dominique Gauthier
- Rafael Ojeda
- Albert Benoit (VS - CLG)
- APA – Marta Gaytan – Natalia lavagne
- Elèves – CM2 A : Andrea Martinez
4.A : Miguel Royo

Début de la réunion à 11H25

Rafael O. procède à la lecture des menus du mois d'avril.

Changements apportés :

- Mardi 10/04 : Le steack de veau est remplacé par un filet de poulet
- Mardi 16/04 : Le steack de veau est remplacé par un hamburger de veau

Remarques

Menu végétarien (servi le lundi) :

Miguel R signale que les élèves souhaiteraient que la sauce des rouleaux de printemps soit servie, à part, par les cantinières

➤ **Rafael O voit avec Pepí**

Marta G souhaiterait éviter les frites servies avec ce type de menu.

Benoit A rajoute que c'est dommage car les élèves adorent les frites et elles permettent de mieux accepter le menu végétarien

Miguel R- Les élèves n'ont pas aimé les courgettes farcies. Trop insipides

Rafael O résume la dernière C.M à CDO.

L'APA souhaitait retirer les oeufs et le lait. Finalement la demande a été rejetée. On les conserve

Divers

Miguel R demande s'il est possible de remettre les petites bouteilles d'huile au buffet

➤ **Rafael O signale que celles-ci ont été retirées (Vu lors de la CM du 24/01) à cause d'un mauvais usage de la part de certains élèves.**

Miguel R demande s'il est possible de remettre des salières

➤ **Rafael O évoque les mêmes raisons que pour l'huile**

.../...

Miguel R signale que les couverts sont souvent encore mouillés et/ou avec des restes de nourriture

- Rafael O explique que le tunnel de nettoyage/séchage est retombé en panne. Il doit en vérifier le bon fonctionnement

A l'unanimité, plus personne ne souhaite plus de steak.

- Il a donc été remplacé sur le menu d'avril

Andréa M aimerait manger des oeufs sur le plat

- Rafael O explique que ce plat n'est pas intégré dans les menus pour des raisons d'hygiène

Menu thématique 07 mars 2019 : Cuisine péruvienne

Beaucoup n'ont pas aimé la consistance du "Pastel de maïs"

- Andréa suggère que certains parents de sa classe (d'origines différentes) viennent proposer aux cuisiniers de CDO, les spécialités de leur pays

Rafael O signale que Sérounion évitera les plats de viandes en sauce à partir du mois d'avril

Miguel R signale que les chaises et tables ne sont pas toujours propres lorsqu'ils arrivent.

- Dominique G . Le timing est quelques fois serré entre 2 passages au réfectoire ce qui empêche au personnel de salle de nettoyer

- Benoit A. Il faut le signaler sur le registre lorsque vous rencontrez ce genre de problème

Miguel R On peut reprendre un plat jusqu'à combien de fois

- Rafael O. 2 voire 3 fois maximum

Miguel R. Selon le règlement, Il faut avoir goûté quelle quantité d'entrée pour redemander du RAB. On n'est pas toujours crédibles aux yeux des cantinières lorsque l'on dit que l'on a goûté

- Rafael O. La moitié du bol (Sans traumatiser non plus l'élève)

Andréa M. Les élèves se présentent au réfectoire ; certaines tables sont libres et malgré cela on nous empêche de rentrer

- Dominique G. Un planning a été étudié de façon à imposer une heure de passage selon la/les classes. Il est possible qu'au moment où se présentent certains élèves, il y ait de la place mais qu'une classe soit sur le point de rentrer

Résumé des critiques (bonnes et moins bonnes) écrites par les élèves sur le registre

- On aime les omelettes, la purée de pommes de terre, les lasagnes, les lentilles, les ragoûts, les brochettes
- Mettre moins de fruits dans les plats salés
- Les oignons sont souvent coupés grossièrement. En servir mais coupés plus finement
- Trop de pâtes dans la soupe qui la rendent trop épaisse
- Le riz blanc qui accompagne la viande est souvent sec ou épais

.../...

**Prochaine commission-menus à Saint-Exupéry :
Mercredi 22 mai - 11H15**

Salle réunion BCDI

(Commission-menus – Site Saint-Exupéry 1 mois sur 2)

Fin de la réunion à 12H50