

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION N°1

Du mardi 15 novembre 2016

En présence de :

Présents : Claire Ittis déléguée internat, Alexandre Logassi délégué demi-pension, Camille Bescond responsable de vie scolaire, Patricia Weichhaus Assistante maternelle, Evelyne Michel attachée de gestion, Pascaline Gallet chef d'établissement école primaire, Philippe Siegrist chef de cuisine, Priscilla Geist responsable de la cafétéria, Lionel Eschrich chef de restaurant, Charles Bourdon Minier directeur Enseignement de l'Alsacienne de Restauration, Eric Hans chef d'établissement second

Excusée : Magali Baldelli-Stein, Rose Duval.

Le chef d'établissement souhaite la bienvenue aux participants et accueille plus particulièrement les nouveaux membres.

Echange avec les délégués :

Délégué demi-pension. Il est agréable d'avoir un repas plutôt bon et d'être servi assez rapidement. Les élèves souhaiteraient davantage de légumes et plus de produits frais. Ils voudraient du pain plus frais et des fromages à tartiner en plus du yaourt.

Réponse des équipes de l'Alsacienne : une diététicienne élabore les menus pour plusieurs semaines ; il n'y a donc, en principe, pas de répétition. Avez-vous suffisamment accès aux menus ? Le pain est rarement congelé. Un repas est composé de 5 composantes : entrée, plat protidique et son accompagnement, laitage et dessert. Les féculents et légumes sont à volonté. Donc il ne saurait y avoir 6 composantes, ce sera laitage ou yaourt.

Déléguée internat. Les filles sont plutôt satisfaites et particulièrement du brunch ; elles souhaiteraient plus souvent des viennoiseries. Les remarques des internes portant sur le pain sont les mêmes que celles du délégué demi pensionnaire. Le dîner manque de légumes et est parfois trop gras.

Réponse des équipes de l'Alsacienne : l'an dernier, les filles demandaient des repas plus consistants avec davantage de féculents ; cette année on peut mettre plus de légumes. Egalement, on peut ajouter du potage. Il ne peut pas y avoir plus de viennoiseries, ce serait trop gras. On entend qu'il faut plus creuser la qualité du pain qui est pourtant artisanal.

Camille Bescond : le pain baguette n'est pas très bon. Les plats sont goûteux en général avec une bonne rotation des produits. La vaisselle est désormais plus propre.

Patricia Weichhaus dit que les petits de la maternelle sont contents, ont bon appétit et estime que cela se passe bien. La communication est bonne avec l'équipe de restauration.

Eric Hans souhaiterait que l'équipe se filme quand elle produit pour montrer à quel point beaucoup de choses sont faites maison. Ce serait diffusé sur nos écrans.

Evelyne Michel, en tant qu'utilisatrice de la salle Kremp pense qu'on y trouve son compte et qu'il y en a pour tous les goûts. Le poisson est meilleur en début de service mais se trouve un peu desséché en fin de service.

Pascaline Gallet trouve que c'est bon et varié. Il faudrait plus d'affichage pour les enfants du primaire qui parfois ne prennent pas un plat parce qu'ils ne savent pas de quoi il s'agit. Les primaires n'ayant pas accès au menu des lycéens, ils auraient besoin d'un affichage plus particulier, ciblé. Les primaires déjeunent tard.

Réponse des équipes de l'Alsacienne : les lycéens passent au self au plus tard à 12H30 et dès lors les enfants peuvent monter dès 12h35.

Philippe Siegrist pense que les petits peuvent venir plus tôt en effet.

Lionel Eschrich s'étonne qu'il n'y ait pas de retour concernant la cafétéria et en déduit que c'est bon signe.

Priscilla Geist se navre du manque de respect de la propreté à la cafétéria par les élèves. Les plateaux ne sont pas assez souvent rangés.

Charles Bourdon Minier se réjouit des bons retours de la commission. La question du pain et de son fournisseur peut se poser à nouveau et les dîners seront repensés pour être plus légers. L'affichage pourra aussi être amélioré pour faciliter le choix des convives.

Les repas solidaires prévus par la Fondation auront lieu les 12 décembre, le 06 février et le 03 avril. Ils correspondront à un repas simplifié, facturé au prix réel qui permettra des solidarités au bénéfice de ceux qui ont moins les moyens de se nourrir. Il y a 4 composantes simples et équilibrées, sans choix.

Le chef d'établissement clôt la séance en remerciant les participants et souhaiterait qu'il y ait plus de délégués des élèves.

Les prochaines dates et heures de la commission restauration sont :

- le mercredi 11 janvier de 10h à 11h 15 en salle de réunion 1
- le mardi 02 mai de 15h30 à 16h30 en salle de réunion 1.

Notes prises par Eric Hans et
validées par les participants

