

## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION N°2

**Du mercredi 11 janvier 2017**

**En présence de :**

***Présents :** Clara Ittis déléguée internat, Alexandre Logassi délégué demi-pension, Rose Duval Déléguée internat, Véronique Kulzmarski représentante de l'APPEL, Patricia Weichhaus Assistante maternelle, Evelyne Michel attachée de gestion, Pascaline Gallet chef d'établissement école primaire, Lionel Eschrich Responsable de restaurants, Charles Bourdon Minier directeur Enseignement de l'Alsacienne de Restauration, Eric Hans chef d'établissement.*

***Excusée :** Camille Bescond, Responsable de Vie Scolaire*

*Le chef d'établissement souhaite la bienvenue aux participants.*

**Echange avec Véronique Kulzmarski (Pour l'APPEL) :**

Aucun retour particulier des parents.

**Echange avec les délégués :**

*Concernant le petit-déjeuner :* Les internes sont satisfaites de la prestation du matin, et souligne la variété de ce qui est proposé.

*Remarques du Chef d'Etablissement :* Il est rappelé ici qu'il est formellement interdit de rester dans le réfectoire après le petit-déjeuner. A plusieurs reprises depuis le début de l'année certaines internes sont restées dans ce réfectoire sans surveillance.

*Concernant le déjeuner.* Les filles déléguées sont satisfaites et notamment au niveau de la variété et du goût des menus proposés. Il est noté une amélioration des entrées. Le repas de Noël a été particulièrement apprécié. Certains ont noté le changement de qualité du pain, en amélioration notoire depuis la dernière commission, d'autres n'ont rien noté par contre.

*Réponse des équipes de l'Alsacienne :* Nous avons effectivement demandé à notre fournisseur de pain de nous proposer une autre référence de pain avec notamment une farine plus qualitative. Nous allons communiquer aux élèves les prochains jours concernant ce changement qui n'a pas été remarqué par tout le monde.

*Concernant la cafétéria :* C'est la satisfaction générale à la cafétéria. Deux remarques cependant : Les paninis sont parfois trop cuits, et les tartes sont trop chères.

*Réponse Alsacienne de Restauration :* Nous serons vigilants sur la cuisson des paninis. En revanche, le prix de la part de tarte (à 1,20 €) nous paraît cohérent et reste nettement plus bas que dans le commerce.

*Concernant le dîner* : Des efforts ont été faits le soir et l'équipe de restauration a bien écouté les doléances lors de la dernière commission : davantage de potages, davantage de légumes, desserts plus variés. Les animations ont été très appréciées. Trois remarques cependant : il y a bien souvent du poisson pour les végétariens, mais le poisson n'est pas toujours très goûteux. Par ailleurs, nous souhaiterions avoir un choix de plat le soir. Enfin certaines internes n'identifient pas où se trouve le goûter de l'après-midi.

*Réponse de l'Alsacienne de Restauration* : Nous tenterons de travailler davantage nos poissons et nos sauces servis le soir. Nous souhaitons ici préciser de nouveau qu'il n'y a pas de choix de plat pour le soir, mais qu'une fois par mois, le Chef vous propose de cuisiner le plat qui vous fait plaisir. Enfin, un goûter vous est bien proposé tous les jours : il est présenté dans une corbeille le matin, et il faut l'emporter.

#### **Echanges avec Patricia Weichhaus (Pour le niveau Maternelle)**

La prestation est très adaptée : Repas équilibré, pas trop gras, pas trop de sauce. Un lavabo est demandé dans le réfectoire des maternelles pour se laver les mains après le repas. Enfin, il est à nouveau demandé de retirer le grand meuble qui prend la poussière.

#### **Echanges avec Pascaline Gallet (Pour le niveau Primaire)**

Il a été très apprécié de pouvoir monter plus tôt et pouvoir passer au self. Aucun retour négatif de parents par ailleurs, ce qui est très bon signe.

#### **Echanges avec Evelyne Michel (pour la salle Kremp)**

C'est bon, c'est gourmand, c'est varié. Les originalités sont appréciées.

*L'équipe de l'Alsacienne de Restauration* remercie les participants pour ces retours très positifs. Elle précise aussi que le Chef de cuisine Philippe Siegrist a été muté sur un autre site. C'est Lionel Eschrich qui en assure l'intérim, mais Philippe sera bien remplacé dans les mois à venir.

Les repas solidaires prévus par la Fondation auront lieu les 06 février 2017 et 03 avril 2017. 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.

La prochaine commission restaurant se tiendra le mardi 02 mai de 15h30 à 16h30 en salle de réunion 1, ce sera la dernière de cette année scolaire.

Notes prises par Charles  
Bourdon-Minier