

# COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION N° 3

Du mardi 02 mai 2017

## Présents :

Charles BOURDON MINIER (Direction ens. de L'Alsacienne de Restauration), Lionnel ESCHRICH (Chef de restaurant), Marion LEORAT (Chef de cuisine), Camille BESCOND (Responsable vie scolaire), Evelyne MICHEL (Attachée de gestion), Patricia WEICHHAUS (Assistante maternelle), Clara ILTIS (Déléguée internat), Rosa DUVAL (Déléguée internat), Pascaline GALLET (Chef d'établissement 1<sup>er</sup> degré), Eric HANS (Chef d'établissement 2<sup>ème</sup> degré).

## Excusés :

Véronique KUCZMARSKI (APEL), Alexandre LOGASSI (Délégué 1PCOM)

Le compte rendu de la dernière commission a été approuvé.

- **Pour les primaires :** Maud LECORCHE (déléguée CM1), Louis ERATH (délégué CM2)

D'une manière générale c'est bien.

Le poisson n'est pas assez cuit mais la sauce est bonne. La quantité n'est pas toujours égale.

Des lycéens prennent plusieurs desserts et il en manque. Les premiers élèves de primaire, à se présenter au self, ont les mêmes desserts que les lycéens et ont donc le choix.

Les enfants attendent les fruits et les légumes de saison (tomates, etc...).

## Equipe de cuisine :

La question de la cuisson peut être une affaire de goût.

Pour la question des quantités, les enfants savent qu'ils peuvent revenir demander plus du plat principal et principalement des féculents et légumes.

Pour les desserts, vous n'avez pas le choix des desserts au primaire. Mais il faudra qu'on veuille à retirer le choix au passage du premier élève de primaire. Ce qu'on veut c'est que les enfants consomment un repas complet et pas uniquement le plat principal.

Remarques de la direction : il faut veiller au traitement équitable entre les convives.

- **Pour la maternelle :**

Cela se passe bien. Il y a de bons échanges entre ce qui va et ce qui pourrait être amélioré. Il faudrait mettre moins de sauce.

Les petits de maternelle mangent avec appétit.

- **Pour les lycéens :**

Au petit déjeuner, ils souhaitent avoir plus de choix en fruits.

Le changement de pain a été très apprécié. Il est bon désormais.

Equipe de cuisine : on sort d'une saison sans grand choix de fruits, il faut encore attendre pour avoir du choix autres que les pommes.

Au déjeuner, c'est bon mais la sauce est parfois trop abondante. Les entrées sont très bien et les desserts sont bons. On voudrait parfois plus de quantité de féculent.

Equipe de cuisine : vous pourriez vous servir vous-même en sauce et on vous mettrait tout nature. Pour avoir plus, il ne faut pas hésiter à aller demander.

Pour la cafétéria, tout est bien avec des jours spéciaux.

Pour le dîner, les desserts sont un peu trop élaborés, crémeux. Les internes voudraient des desserts plus simples, plus légers. Les repas sont bons.

Du point de la vie scolaire, les jeunes sont ravis d'y déjeuner, tout comme pour les adultes.

- **Pour les utilisateurs de la salle KREMP**, on peut constater le grand nombre de convives. Les retours sont très positifs.

La direction souhaite officiellement la bienvenue à Madame Marion LEORAT, chef gérante, et adjointe de site de Lionel ESCHRICH. Mme LEORAT souligne à quel point il est agréable de travailler ici.

Lionel ESCHRICH, chef de restaurant, a pris des photos pour valoriser le travail fait sur place par l'équipe et les a remis à la chargée de communication.

La direction fait remonter les difficultés à organiser la journée pomme-pain. Le fait d'avoir été livré en vrac a nécessité de s'organiser sans anticiper ce qu'il fallait. Des parents bénévoles ont dû aider à la distribution.

Le chef répond que l'équipe de restauration s'est organisée comme les autres années mais s'est perdu dans la gestion des chiffres.

Il n'a pas reçu dans les temps les pommes commandées au paysan. Elles ont été désinfectées selon le protocole.

La direction demande pour l'année prochaine que tous se concertent en amont des actions de solidarité. Mais les adultes de la maison en charge des repas solidaires se demandent dans quelle mesure l'Alsacienne de Restauration est partie prenante. Surtout que le repas classique de la cantine était ce jour-là un repas vécu comme amélioré.

L'équipe de l'Alsacienne souhaite être partenaire de ce type d'action et participer à ces manifestations. A nous d'anticiper ensemble et mettre en place une réunion spéciale de la commission restauration.

L'an prochain, nous proposerons 4 réunions dont une, la deuxième, consacrée aux repas solidaires.

Le chef d'établissement remercie les participants.

Notes prises par Eric HANS

