

Restaurant de Saint Joseph Nazareth

Compte rendu de la commission de Restauration du 05/12/2025 à 14h00



Personnes présentes

Voir la feuille de présence ci-jointe



Dans l'assiette

	• Raviolis épinards • Chili con carne • Nuggets • Gâteau banane chocolat et crème anglaise • Fromage blanc • Pâtes bolognaises • Pâtes carbonara	• Fondue de poireaux • Glace • Donuts • Beignet • Tarte aux pommes • Tarte au chocolat • Carrot cake
	• Les steaks hachés sont secs	
	• Tiramisu • Raclette	



Temps d'échanges

Pain :

Le pain n'est pas assez surveillé, certaines personnes prennent 6 ou 7 tranches, et beaucoup de pain est jeté.

Retours sur la prestation :

Les élèves ont un sentiment de redondance au niveau des féculents. → Nous mettons dans les menus des féculents que les élèves apprécient, et ces derniers sont en quantité limitée. Nous resterons attentifs à ce point et veillerons à apporter de la diversité.

Certaines pièces de bœuf et de poulet contiennent beaucoup de gras. → Le chef l'a aussi remarqué, il ne faut pas hésiter à lui demander une nouvelle pièce de viande.

Des pommes de terre pas assez cuites auraient été servies. → Cela est une faute technique de l'équipe de cuisine, les pommes de terre n'auraient pas dû être servies ainsi.

Côté cafet :

Les élèves voudraient avoir des légumes (à la place des frites).

Il est possible de manger à la cafétéria quotidiennement dans la limite de la disponibilité.



Temps d'échanges

Il y a deux desserts de présentés quotidiennement. La cuisine essaie d'estimer celui qui plaira le plus mais cela est compliqué, c'est pour cela qu'il n'y a pas le même choix de dessert pour tous.

Les portions sont les mêmes pour les 6^e et les 3^e, et certains élèves ont encore faim. Il faut demander au chef au moment du service, d'en avoir plus.

Au moment du passage des cartes, les élèves se poussent. Le personnel de restauration a le droit de prendre des cartes, de mettre des mots et de les renvoyer à la fin de la file.

Au self, les assiettes sur le dessus peuvent être froides, il faut le dire au chef au moment où l'on s'en aperçoit.



*Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons
le 16 janvier 2026*



Informations

- En remplissant cette feuille vous acceptez que vos nom, prénom soient portés au compte-rendu qui sera réalisé à l'issue de cette commission de restauration.
- Vous pouvez refuser en l'indiquant dans la case prévue, seule votre fonction figurera au compte-rendu.
- Pour les participants mineurs, leur identité ne doit pas figurer, seuls la classe notée dans la case "Prénom, NOM" et le rôle (ex: délégué ou représentant des 6ème) noté dans la case "Fonction" doivent figurer et seront portés au compte-rendu.
- Pour les participants dont la capacité de décision est altérée, seul le prénom sera porté au compte-rendu.

étaient présents à la commission de restauration du
pour

Prénom, NOM	Fonction	Je refuse que mon nom figure au compte-rendu (cochez cette case)	signature
Hutau Fabien	chef gérant		
Conte Marline	cuisinière		
Karine Hervy	CE		
Karine Garcia	DA		
Sanz-Basualto	Présidente		
Paula CARDOSO	vie scolaire		

+ 20 élèves.