

# Restaurant de Saint Joseph Nazareth

Compte rendu  
de la commission de Restauration  
du 06/03/2026 à 15h00



## Personnes présentes

Voir la feuille de présence ci-jointe



## Dans l'assiette

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les desserts</li><li>• Le risotto</li><li>• Les gâteaux</li><li>• Les nouvelles recettes sont bonnes mais ne reviennent pas assez</li><li>• Certains élèves aiment bien le yaourt au lait de chèvre</li><li>• Les entrées et les desserts</li><li>• Bons retours sur le self</li><li>• Les quantités</li><li>• Les friands au fromage</li><li>• Les omelettes</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop d'oignons dans le riz</li><li>• Trop de carottes et pas assez d'autres légumes</li><li>• Trop d'ail dans les plats (riz, pommes de terre)</li><li>• La repasse de la veille</li><li>• Trop souvent des pâtes et du riz</li><li>• Trop de féculents</li><li>• Les 6<sup>ème</sup> trouvent que les quantités sont trop importantes</li><li>• Les pommes de terre sont de temps en temps un peu dures</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avoir des frites : pas de friteuse dans la cuisine mais présente à la cafétéria</li><li>• Des lasagnes et des pâtes carbonara</li><li>• Des burgers</li><li>• Des kebabs</li></ul>



## Temps d'échanges

**Il y a des bousculades dans les files d'attente au niveau des barrières.**

→ Les surveillants seront davantage vigilants à limiter les bousculades.

**L'oignon et l'ail apportent du goût, mais cela n'est pas apprécié par tous les convives.**

→ Pour plaire au plus grand nombre, les cuisiniers vont réduire la quantité d'ail et d'oignons dans certains de leurs plats.



## Temps d'échanges

Réduire les déchets en cuisine est une volonté de l'établissement.

Est-il possible que les élèves se servent seuls ?

→ Non, cela n'est pas possible, cela serait trop compliqué en termes d'organisation.

Pour certains élèves, les assiettes sont trop copieuses.

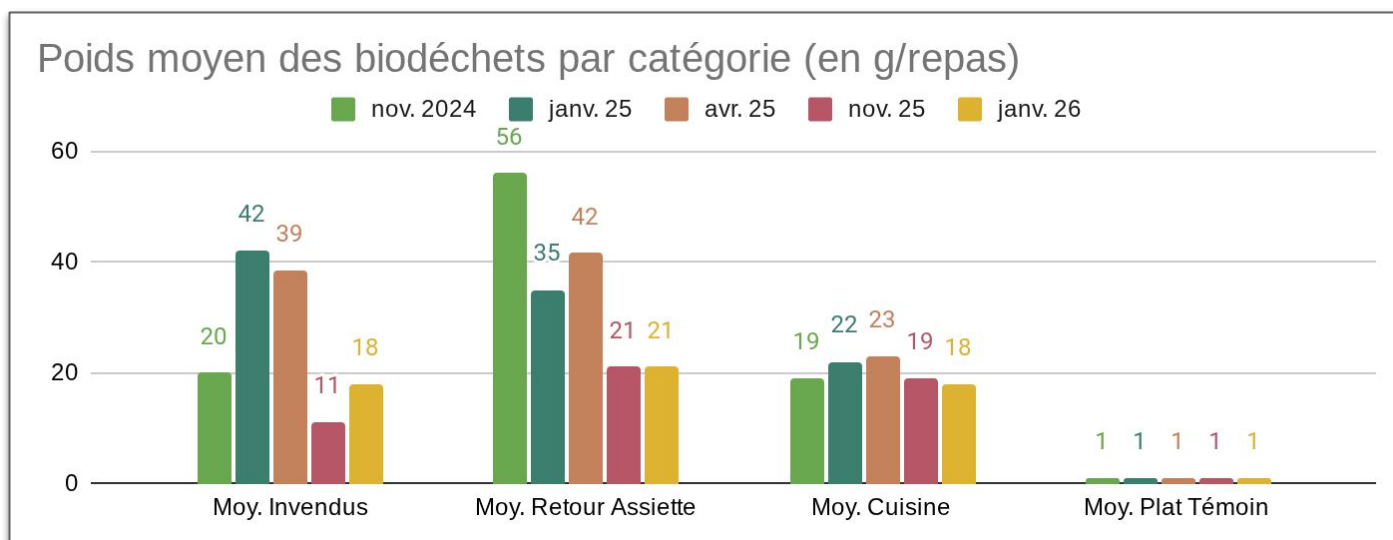
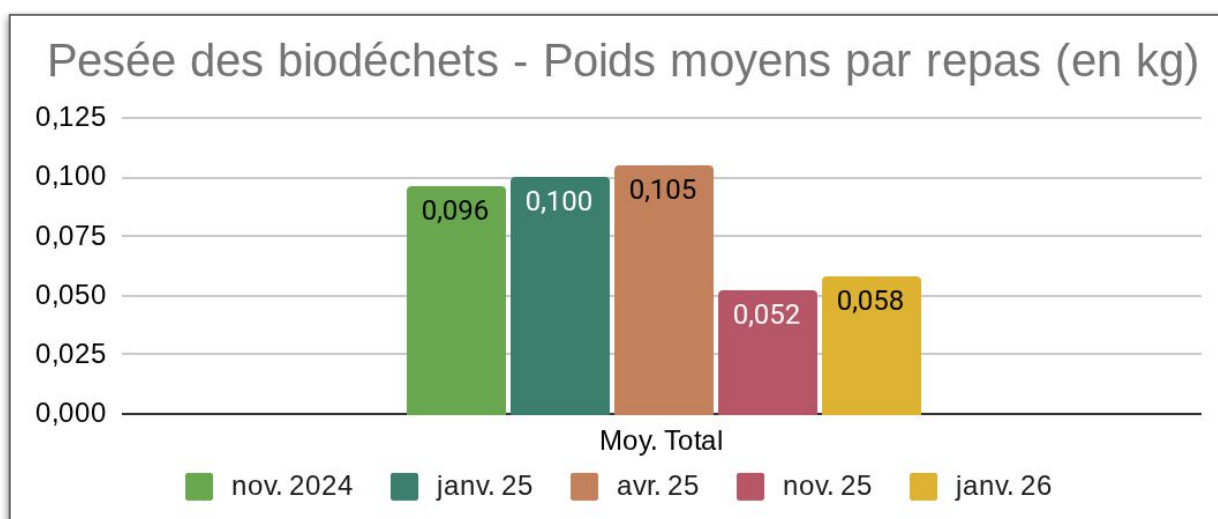
→ Dans ce cas-là, il ne faut pas hésiter à demander des portions plus petites au moment du service.

Les convives trouvent qu'il y a trop de féculents au moment du repas.

→ Il y a systématiquement un féculent et un légume sur le repas.



## Résultats des pesées des biodéchets



Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons  
Date à définir



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

# Commission de Restauration

api



de ST JOSEPH MARIE le 6/3/2026  
02717  
 Feuille de présence

**i**

## 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.



## Personnes présentes

Prénom, NOM	Fonction	je refuse que mon nom figure au compte-rendu (cochez cette case)	Signature
FABRIZIO FERRI	D. EXPLOITATO		
Fabien HULCAU	chef gerant		
Ludovic GAUL	chef de secteur		
Conte Martine	Cuisinière		
HERVY Karine	CE		
CARDOSO Paula	C.V.S.		