

Restaurant de Saint Joseph Nazareth

Compte rendu de la commission de Restauration du 19/05/2026 à 15h00



Personnes présentes

Voir la feuille de présence ci-jointe



Dans l'assiette

	<ul style="list-style-type: none">• Les crêpes étaient bonnes (mais il manquait des garnitures comme du chocolat ou du caramel) <p>→ Des nouvelles choses (ajout de nouvelles garnitures) seront testées pour les crêpes</p> <ul style="list-style-type: none">• Les tortillas avec le boeuf• La brioche perdue
	<ul style="list-style-type: none">• Les patates ne sont pas assez cuites par moment <p>→ Des préparations peuvent être faites au fur et à mesure du service et ces dernières peuvent parfois être moins cuites que d'autres.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Diminuer le poivre sur le rôti de porc• Avoir plus de wraps en entrée• Avoir plus de vinaigrette dans la salade <p>→ L'équipe en cuisine va vérifier l'assaisonnement actuel afin de contenter tout le monde</p> <ul style="list-style-type: none">• Avoir plus de diversité dans les yaourts (en dessert)• Est-il possible de mettre plus de bananes ? <p>→ Avec les jours fériés, moins de bananes ont été proposées</p> <ul style="list-style-type: none">• Est-il possible d'avoir plus de quantités dans les assiettes ? <p>→ Au moment du service il est possible de demander à en avoir plus</p> <ul style="list-style-type: none">• Augmenter la diversité des plats du monde <p>→ Des plats nouveaux seront ajoutés dans les menus en dehors des repas d'animations</p> <ul style="list-style-type: none">• Avoir plus de pâtes carbonara• Avoir du parmesan ou du fromage râpé avec des pâtes <p>→ Bien que cela soit compliqué en terme de gestion, cela pourrait être réalisé ponctuellement.</p>



Temps d'échanges

Il y a une amélioration de la préparation des pâtes, elles sont préparées avec la bonne quantité de beurre.

À la dernière commission restauration, des yaourts au lait de chèvre ont été dégustés mais ces derniers n'ont pas encore été servis au restaurant scolaire.

→ Cela ne plaît pas forcément et est beaucoup jeté.



Temps d'échanges

Prestation extérieure

Cross (objectif zéro déchet) : Avis mitigé sur les buns servis au moment du cross, il n'y avait pas de menu végétarien.

→ C'était une première des améliorations seront apportées pour les prochains événements.

Bouge ton corps : Le service pour la course était bien organisé et fluide. Le repas était bon.

Cafétéria :

"c'est bien"

En fonction des jours les quantités de frites ne sont pas les mêmes.

→ Une nouvelle personne a commencé le service à la cafétéria. L'équipe de cuisine va vérifier qu'il n'y a pas de différence au niveau des quantités servies.

Repas à thèmes :

Il y a de bons retours, notamment sur l'animation Normandie et sur l'animation Italie (la pizza a plus)

→ Pour l'année prochaine, de nouvelles animations ont été ajoutées.

Est-il possible de remettre en place une animation participative où les élèves composent eux-mêmes leur kebab ou leur burger ?

→ L'équipe de cuisine va voir ce qu'il est possible de faire.

Organisation :

Les élèves poussent moins dans les rangs pour aller au self.

Propreté des tables et des pichets :

Du pain est parfois retrouvé dans les pichets.

Gaspillage d'eau :

Il y a beaucoup de gaspillage d'eau, notamment lié à la propreté des pichets.

Une bonbonne d'eau est arrivée à côté du potager. Les personnes en charge de vider les pichets essaieront de les mettre directement dans la bonbonne et un filet sera mis dessus pour qu'il n'y ait pas de déchets dedans.

Visite des cuisines :

Une visite des cuisines pour les élèves participant à la commission restauration aura lieu le 18 juin à 14h30. Les élèves prépareront des questions à poser à l'équipe de cuisine.



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons
Date à définir



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



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
Fabien Huteau	chef gerant		
Ludovic Conte	chef de section		
CONTE Martine	cuisinière		
HERIZI Fabien	DEAX		
HERNY Karine	CE		
BRETON Pierre	4 ^{es}		
Quentel Jules	1A		
Lejart Lyndia	3 ^E		
Roué Louis	3D		
Richard Leonore	3C		
Tom Chauvin	5E		
Léo Zamberg	5D		
Delcumas Marley	5C		
Arond Alban	6-7-6F		

Chabault
Crosquefer

5B

~~Chabault~~

Liège

6E

~~Liège~~

Juliette
Delagrée

6C

J. DELAGRÉE

Drochard
Margaux

5A

B. Margaux

Inès
Boisseau

6A

~~Boisseau~~

Lucas
Desmors

6D

~~Desmors~~

Lucas
Giboire

6B

Caryl
BOMBARDIER
CARDOSO

Vie Scolaire
vie scolaire

Sanz-Iasuel Leo

Orificier