

Compte-rendu de la commission menus du 14 décembre 2018

Présents : Mme AUBERT (cuisinière), Mme DE CASTRO (principale adjointe), Mme EYCHENNE (gestionnaire), Mme MOMBRIAL (agent chef), Mme DEHAN (infirmière), M.LEBARBEY (chef cuisinier), M.DURAND (cuisinier), les élèves Cyrielle DELMAS et Jules FOURCADE internes et élèves du LPO et plusieurs élèves du collège.

La parole est donnée aux élèves pour qu'ils donnent leur sentiment sur la cantine :

- les internes veulent savoir si nous avons eu le menu proposé pour les internes pour la rentrée.

Réponse : Il est effectivement prévu un repas pour les internes à la rentrée en Janvier, car beaucoup d'internes sont en stage jusqu'aux vacances de Noël et ne peuvent profiter du repas de fin d'année.

- Est-il possible d'avoir un petit déjeuner anglais avec bacon, œufs, pancakes....

Réponse : C'est envisageable à condition que l'on est le nombre d'élèves intéressés, on fera passer un tableau pour que les élèves devront compléter.

- Peut-on avoir plutôt le nutella au petit déjeuner qu'au goûter

Réponse : accordé mais de façon raisonnable.

- Pour Clovis (élève du collège), les repas sont bons, voire très bons, mais les légumes sont un peu fades.

Réponse : il est difficile de rendre les légumes attractifs.

- Clovis voudrait savoir ce qu'on a fait du film qui a été tourné l'année dernière dans les cuisines avec Mme PIARULLI BONNELO.

Réponse : Mme DE CASTRO et EYCHENNE s'engagent à voir ce qui peut être envisagé.

- Mme DEHAN propose que les élèves soient informés au moment de prendre leur assiette du nombre de calories que représente chaque aliment, exemple pour les frites.

Mme DE CASTRO souligne que le repas doit rester un moment convivial et un moment de plaisir et ne pas en faire un moment trop « médicalisé », mais on peut effectivement travailler sur ce thème avec le concours du CESC. Une action concertée avec plusieurs intervenants serait certainement plus efficace.

- Mme MOMBRIAL, agent chef et les 3 cuisiniers sont prêts à accueillir des élèves pour qu'ils se rendent compte que beaucoup de choses sont cuisinés avec des aliments frais (viande notamment). Beaucoup croient encore que tout est surgelé ou en boîte ce qui est loin d'être le cas.

- Les élèves du LPO n'ont pas assez de temps pour manger quand ils reprennent les cours à 13h, ils disent que le planning des passages n'est pas respecté. Les élèves se présentent au self et font un peu le « forcing » pour passer, en disant qu'ils font partie de la classe qui vient d'être appelée.

Réponse : ce problème sera discuté en réunion de direction.

- Aucune demande particulière n'a été faite pour les repas à thème si ce n'est un repas américain. Ce qui a été acté c'est un repas chinois début Février, un repas Anglais en Avril. Les cuisiniers sont prêts à proposer un menu surprise.

Sur cette question des repas à thèmes, les personnels des cuisines souhaiteraient que les élèves, épaulés par les professeurs, s'investissent un peu plus, notamment au niveau de la décoration du self. Ils voudraient aussi que les élèves participent aux décorations de Noël, cette année c'est Mme AUBERT (cuisinière) qui s'en est chargée.

Il a été convenu que les internes volontaires pourraient participer l'année prochaine un mercredi après-midi.