

Restaurant du Collège de Saint-Gabriel

Compte rendu de la commission de Restauration du 03/02/2023 à 14h00

api



Personnes présentes

POUR SAINT GABRIEL :

M. PERRAUDEAU - Directeur
Mme GUILLOTEAU - AED
Eve, Tom, Jeanne - Élèves

POUR API :

M. FERRI - Chef de secteur
M. TAGHERSOUT - Chef de cuisine
Mme SALMON - Diététicienne et réf DD



Dans l'assiette



- Pas de retours particuliers
- Repas à thème



- Pâtes trop huilée → ça devait être un fond de bac
- Dernier repas végétarien : pas trop apprécié



Temps d'échanges

VOS QUESTIONS/OBSERVATIONS

NOS RÉPONSES/RETOURS

Il n'y a pas tous les choix d'entrées et de desserts jusqu'à la fin du service

On ne peut pas produire 300 entrées de chaque, cela générerait beaucoup de gaspillage alimentaire. La rotation des classes permet d'éviter que ce soit toujours les mêmes élèves concernés.

Peut-on avoir du rab ?

Oui en légumes verts. Lever la main pour en demander, du début à la fin du service

Certains 4èmes n'ont pas assez à manger

Une vigilance sera apportée par l'équipe de restauration.

Présentation du compte rendu et des résultats des pesées des déchets :

- Voir annexe
- Action de passer à 2 choix d'entrées au lieu de 3 : VALIDÉE

Menu de l'Europe :

- Mettre les drapeaux des pays sur l'affiche du menu en face de chaque plat
- L'établissement va prévoir les drapeaux à mettre devant les plats le jour du repas

Scolaire



Temps d'échanges

L'établissement possède une serre. Les légumes du potager pourront être cuisinés par l'équipe de cuisine. Ces derniers devront être cuisinés au plus près de la récolte.

Les visites de la cuisine ont été faites pour une partie des élèves. Bons retours. À continuer



Événementiel

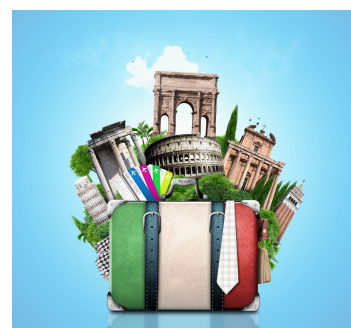
Le calendrier des animations est disponible sur le site [Soyons complices](#)



16 MAI 2023
Voyage aux
MAGHREB



9 MAI 2023
Fête de
l'EUROPE



2 JUIN 2023
Voyage en
ITALIE



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
vendredi 9 juin à 15h00

api

**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**