

La commission des menus s'est réunie le jeudi 15 décembre 2016.

*Présents : M. Pousson (Gestionnaire), Mme Lartigue (Secrétaire intendance), Mme Sabah (AED) et les élèves de la commission menus*

➤ Point par rapport à la commission menus du 17 novembre 2016:

Pour le petit déjeuner,

Les élèves ont constaté, que suite à leur demande, il y avait désormais du beurre 1/2 sel à disposition chaque matin et des oeufs coque 1 semaine sur 2.

Repas du midi et du soir :

Un effort a été constaté au niveau des quantités, mais il faut le poursuivre. Certains élèves trouvent que les quantités ne sont pas encore suffisantes pour certains repas.

➤ Nouvelles demandes :

Pour le petit déjeuner,

Les élèves souhaitent avoir plus de choix de thés, un assortiment de fromages le matin, augmenter le dosage du café et si possible mettre à disposition des élèves dans le self un grille pain.

Repas du midi,

Les élèves souhaitent continuer la formule pain bio normal + pain spécial bio, proposer plus souvent des pamplemousses, avocats, salades composées en entrées, proposer plus régulièrement de la charcuterie.

Comme proposition de plats, la commission menus demandent des menus à thème, un service de moules/frites et de raclette. Il est demandé également de proposer un choix de légumes, de proposer deux sortes de poissons lorsqu'il y a un service poisson et de varier les sauces qui accompagnent.

Les élèves insistent également sur le fait que le menu doit être le même du début à la fin du service.

Les élèves demandent à ce que soit remis en place le goûter (chocolat ou fruit). Ils proposent qu'il soit distribué au foyer afin que tous les internes utilisent ce dernier. A étudier avec la direction de l'établissement pour la faisabilité de ce projet.

A la demande du gestionnaire, la commission menus approuve l'idée que les élèves puissent préparer une semaine de menus qui sera servis au self lors de la semaine du 13 au 17 février 2017. Mr Pousson fait également un point sur le gaspillage. Il propose aux élèves de mettre en place une action avec le CVL afin de faire baisser le gaspillage moyen dans les assiettes (en dessous de 100gr). Une baisse pourra alors donner lieu à une amélioration du cadre de vie ou autres suggestions. Enfin, il est également prévu de changer la deuxième fontaine à eau de la salle du restaurant.