

La commission des menus s'est réunie jeudi 17 novembre  
*Présents : M. Pousson (Gestionnaire), Mme Dublé (Provisseure-adjointe), M. Cadoret (Chef cuisine), Mme Sabah (AED), les élèves : M. Burguete Simon, Mme Coudroux Romy, M. Dajas Robin, Mme Marsaudon Elisa, Mme Laffitte Oihana, Mme desusclade Cloé, M. Loubet Etienne, Mme Durruty Claire, Mme Calzadilla Léa.*

#### **Les objectifs de la commission des menus :**

- Informer les membres de la commission des menus sur les choix d'achat : les produits issus de l'agriculture biologique, la restriction de certains produits présentant peu d'intérêt diététique ou gustatif, la passation des marchés alimentaires publiques, les efforts liés à l'engagement d'une politique environnementale et économique par rapport aux producteurs locaux.
- Étudier les menus proposés dans le respect des critères nutritionnels et techniques légaux. Le lycée sert le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner
- Obtenir les avis et appréciations des élèves, notamment pour les élèves internes, quant à la qualité et la quantité des repas servis
- Donner un avis sur les propositions des menus à thèmes, les aliments bio, les plats nouveaux et les animations
- Faire un point sur l'organisation générale du système de restauration (les horaires, le réfectoire)
- Régler les éventuels problèmes de matériel

#### **Compte rendu des échanges**

M. Pousson fait une présentation globale du dispositif du self : le personnel, le budget, les commandes et le lycée bio engagé. Le restaurant scolaire du lycée dispose d'un budget de 450 000€. Le lycée achète 20 % de denrées bio et 45 % des approvisionnements sont locaux. Nos commandes sont globalisées. M. Pousson propose aux élèves d'établir une semaine de menus lors d'une prochaine réunion, menus qui seront ensuite validés en commission en tenant compte des problématiques techniques, financières et diététique.

#### **Le petit déjeuner :**

- Les élèves sont très satisfaits du petit déjeuner;
- L'expérience des œufs à la coque a été très appréciée;
- Le lycée va étudier la possibilité de servir des œufs à la coque à minima une fois par quinzaine le jeudi matin;
- Les élèves demandent du fromage et des fruits quotidiennement;
- M. Cadoret précise que pour le jus de fruits frais il serait bien que chacun ne prenne qu'un verre car les derniers arrivés n'en ont plus;
- Les élèves regrettent que le pain ne soit pas frais le jeudi matin;
- M. Pousson rappelle que la boulangerie ne livre pas le jeudi conformément au contrat signé avec cette entreprise (fermeture hebdomadaire);

### Le repas du midi :

- Les élèves n'apprécient guère le pain bio par manque d'habitude alimentaire.
- M. Pousson précise que depuis 13 ans, divers essais sur le pain (la boule individuel, le pain bio, la baguette...) ont été faits et au niveau du gaspillage du pain, aucune solution n'a été trouvée ; On jette toujours autant de pain.
- Les élèves demandent à avoir le choix sur le plat principal.
- Le gestionnaire rappelle le choix du lycée de privilégier la qualité nutritionnelle des aliments, ce qui oblige à avoir moins de choix dans l'assiette et souvent un menu unique.
- M. Cadoret explique qu'il n'est pas pertinent de faire un choix poisson ou viande compte tenu du fait qu'il ne peut pas démultiplier le nombre de viandes ou de poissons. Cela signifie qu'à la fin du service les élèves n'auraient plus le choix et seraient obligés de choisir le poisson.
- Il a donc été retenu en accord avec les élèves que l'on pourrait proposer deux types de poissons différents.
- Une question concernant la quantité des légumes et féculents a été posée : Les élèves aimeraient pouvoir se resservir à volonté.
- Une réflexion commune est engagée, pour que d'une part les élèves puissent, s'ils le souhaitent, se resservir en légumes et féculents, et d'autre part pour limiter le gaspillage, que les élèves fassent de réels efforts.

### Le repas du soir

- Les élèves apprécient la soupe qu'ils trouvent excellente et aimeraient en avoir quotidiennement
- Les élèves aimeraient avoir une tisane tous les soirs

### Questions diverses :

- Les élèves demandent que les menus affichés soient respectés, ce qui n'est pas toujours le cas
- Un grille pain est demandé pour le matin
- Mme Dublé précise que les élèves internes doivent prendre de temps le matin d'aller au self pour le petit déjeuner, ce qui éviterait « une faim de loup » à midi.

Elle rappelle également que les élèves doivent respecter les heures de passage au self afin d'éviter une attente trop longue. Même si Pronote permettrait de fluidifier et gérer de manière plus stricte les passages, il ne semble pas pertinent pour l'instant d'en arriver à cette décision. Le self ferme à 13h au niveau du service; les élèves sortant de cours à 12h45 doivent se rendre directement à la cantine pour éviter que celle-ci ne soit fermée.

Un point va être fait sur le passage au self.

Il est rappelé également aux élèves qu'un système va être mis en place sur Pronote: Les parents pourront avoir une visibilité sur le fait que leurs enfants mangent ou non à la cantine au jour le jour. Il est quand même dommage pour les familles que la cantine soit payée et que certains élèves préfèrent aller manger à l'extérieur.

La réunion commission des menus a permis aux adultes présents et aux élèves représentant leurs camarades, de s'exprimer, pour que chacun puisse continuer à bénéficier d'un self convivial pour prendre ses repas, avec des menus de qualité, équilibrés, variés et en quantité suffisante. Chaque point abordé ainsi contribue à l'amélioration constante de la prestation, déjà d'une très grande qualité dans notre lycée. La restauration scolaire doit trouver un juste équilibre entre sa responsabilité de nourrir, son rôle d'éducation au goût et à la diététique, et ses obligations d'hygiène.