

COMPTE-RENDU de la COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBEE du 19 Mai 2025

Représentants du collège :

M. CHAPUT	Directeur Collège Bobée
M. OUVRY	Adjoint de Direction
M. POHON	Adjoint de Direction
M. PORET	Responsable Vie scolaire
M. PFAFF	Président OGEC

Représentants Sodexo :

M. SAUVAGEOT	Responsable Régional
M. FAUVEL	Responsable de Site
Mme BESSON	Seconde de cuisine

Représentants des élèves :

PIERRE Eloi	Délégué représentant les élèves
-------------	---------------------------------

DEMANDES	RÉPONSES
Gestion du Flux	<p>La mise en place des barrières aide à améliorer le flux, nous allons continuer.</p> <p>Nous avons constaté que le flux est optimisé lorsque toutes les tables sont comblées (même si deux niveaux mangent à la même table) Il serait donc important que cela soit fait chaque jour par chaque encadrant.</p>
Gestion des passages prioritaire	Afin de faciliter l'accès et le repérage des personnes prioritaires nous allons mettre en place pour la rentrée prochaine un système de carte de couleur pour chaque activité.
Serait-il possible de manger entre copain peu importe le niveau ?	Nous resterons à un passage par niveau pour assurer la bonne fluidité du service.

<p>Serait-il possible d'avoir plus de charcuterie en entrée et plus de frites en accompagnement ?</p>	<p>Par souci d'équilibre alimentaire, nous devons suivre un texte de loi GEMRCN qui nous donne une fréquence de 1 sur 5 semaines pour cette gamme de produits gras.</p>
<p>Est-ce possible d'avoir moins de blé et plus de semoule ?</p>	<p>Nos menus sont établis de sorte que la fréquence soit respectée, nous veillerons à ce que cette rotation soit faite.</p>
<p>Est-ce possible d'avoir des fraises ou autres fruits de saison ?</p>	<p>Nous allons avoir prochainement certains fruits de saison. Cependant, certains fruits ne peuvent être mis à disposition en raison de leurs provenance, l'arrivée tardive pour une production française ou pays limitrophes et parfois en raison de leur coût.</p>
<p>Est-il possible d'avoir plus de repas végétariens ?</p>	<p>Nous allons faire un repas végétarien par semaine. Nous allons rester sur les grands classiques afin d'éviter les pertes. Pour information, le taux de prise actuel est très bas.</p>
<p>Est-il possible d'avoir des compotes à autre chose qu'aux pommes ?</p>	<p>Nos compotes sont faites maison 2 fois par semaine. Nous ajouterons un autre fruit lors de certaine fabrication.</p>
<p>Est-ce possible d'avoir des parts de pizza plus grandes ?</p>	<p>Par souci d'équilibre alimentaire, nous respectons le grammage préconisé.</p>
<p>Lors du repas partage il n'y avait pas assez de pates au thon.</p> <p>Les personnes ne faisant pas le repas partage ne pouvaient pas prendre de rab.</p>	<p>Nous prenons cela en compte et ajusterons nos taux de prise pour l'année prochaine.</p> <p>Exceptionnellement ce jour-là, nous ne servons pas de Rab. En revanche les personnes ne faisant pas le repas partage ont eu les 5 composants d'un repas classique (entrée, plat + accompagnement, fromage, dessert).</p> <p>Nous vous rappelons aussi que cette année le repas partage a été avancé en raison d'une coupure de courant dans la rue.</p>
<p>Certaines personnes trouvent que les yaourts sont « chauds »</p>	<p>Nous faisons un contrôle des températures sur tous nos aliments, les vitrines sont contrôlées plusieurs fois par an avec des audits hygiène 4 fois / ans. Il n'y a pas eu de remontée en ce sens.</p>
<p>Pourrions-nous avoir du kebab ?</p>	<p>Une Animation KEBAB a lieu tous les ans, cette année celle-ci aura lieu le jeudi 12 juin.</p>

<p>Est-ce possible d'avoir des quantités plus importantes ?</p>	<p>Sur ce sujet notre première préoccupation est le gaspillage alimentaire. Les portions sont soumises à un grammage réglementaire et étudié à votre âge. Toutefois il est toujours possible aux élèves de demander, lors de leur passage, à avoir un peu plus de féculents ou de légumes (ou un peu moins pour les petites faims). Il est aussi possible d'avoir du rab.</p>
<p>Nous avons constaté que les nuggets peuvent être trop durs et les pommes de terre peuvent être trop sèches sur les bords</p> <p>Les pâtes peuvent parfois être trop grasses.</p>	<p>Nous serons plus vigilants au contrôle qualité avant envoi.</p> <p>Pour que les pâtes ne collent pas nous mettons de la matière grasse en fin de cuisson. Mais nous allons être vigilants afin de limiter l'apport en matière grasse</p>
<p>Est possible d'avoir de la viande hallal ?</p>	<p>Il y a toujours un 2ème choix pour les personnes qui respectent ce mode d'alimentation. Du poisson est notamment proposé tous les jours. L'achat de matière première de ce type n'est pas prévu.</p>
<p>Autres points évoqués :</p>	<p>Les élèves trouvent les sauces et les légumes de bonne qualité.</p> <p>Afin de privilégier la saisonnalité les tomates (même dites « déco ») seront évitées de novembre à février.</p> <p>Investissement : la cuisine va prochainement recevoir du nouveau matériels (table chaude et cellule de refroidissement) d'une valeur proche de 17000€.</p>