

# COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBEE du 18 mai 2026

## Représentants du collège :

M. OUVRY Adjoint de Direction  
M. POHON Adjoint de Direction  
M PORET Responsable Vie scolaire  
Mme LECERF Présidente de l'APEL  
Mme LE PESTER Membre de l'APEL  
MR PFAFF Président OGEC

## Représentants Sodexo :

M.DOREY Responsable Régional  
M. FAUVEL Responsable de Site

## Représentants des élèves :

Eloi Déléguée représentant les élèves

DEMANDES	RÉPONSES
Nous constatons que des élèves trichent et doublent dans la queue. Qu'en est-il du système de couleurs évoqué lors de la commission de novembre	Après réflexion le code couleurs ne semble pas être la solution adéquate. Nous allons prochainement avoir de nouveaux surveillants. Un deuxième sera placé à l'entrée. Nous étudions aussi la possibilité de mettre un « Turbo self » lors de la phase de travaux prochaine.
Certains élèves ont trouvé la purée trop salée.	Nous veillerons à ce que le grammage soit respecté.
Nous avons retrouvé des cheveux dans les plats	Du côté du service de restauration, chaque employé respect les normes d'hygiène et met une charlotte. Il est possible que cela arrive si des élèves se touchent les cheveux lors de la prise de repas dans le self... Toutefois, si cela se reproduit, ne pas hésiter à venir en parler au responsable de cuisine, qui vous changera le plat. Il remontera également l'information au fournisseur dans le cas où cela arriverait toujours sur le même produit.
Les pommes de terre étaient sèches sur les bords.	La norme nous oblige à cuire nos produits à plus de 63°C pour éviter toute contamination possible. Il se peut donc que cela sèche les bords

<p><b>Est possible de changer les féculents : exemple : le blé ?</b></p>	<p>Nous respectons une rotation sur les féculents mais nous serons attentifs à la fréquence de celle-ci et essayerons de proposer davantage de semoule et de lentille, comme demandé. Après vérification, on constate qu'il n'y a eu que 2 fois du blé entre le 1er mars et ce jour (18 mai).</p>
<p><b>Est possible d'avoir plusieurs choix de fromage à la coupe sur le même service ?</b></p>	<p>Cela n'est pas possible car entrainerait trop de perte.</p>
<p><b>Est possible d'avoir du gaspacho</b></p>	<p>La saison estivale arrivant, du gaspacho est prévu dans les futurs menus (semaine chaude du 25 mai : 100 Gaspacho frais en entrée ont été servis mais que 10 de pris ... !)</p>
<p><b>Est possible de ramener nos sauces</b></p>	<p>Cela n'est pas possible, pour des raisons de chaîne du froid, de sécurité alimentaire et de risque allergique.</p>

<p><b>Les plateaux sont mouillés, ce qui peut être gênant notamment pour les desserts que nous posons dessus.</b></p>	<p>Les plateaux passent par un cycle de séchage. En raison du manque de place et du nombre limité de plateaux, ceux-ci peuvent parfois être remis au self encore un peu humides. Nous allons faire en sorte de laisser plus longtemps sécher les plateaux. Cette problématique sera résolue avec l'agrandissement du self dont la zone de service/lavage.</p>
<p><b>Pouvons-nous mettre les sacs à dos ailleurs que dans l'entrée du self pour des raisons de sécurité et pour faciliter le passage.</b></p>	<p>Nous n'avons actuellement pas d'autres endroits où les mettre. La solution serait peut-être d'envisager l'achat de 200 à 300 casiers.</p>
<p><b>Pouvons-nous avoir plus souvent des œufs mayonnaises</b></p>	<p>Oui cela est possible.</p>
<p><b>Nous avons constaté que les omelettes sont un peu vertes parfois</b></p>	<p>En raison de la grande quantité d'omelettes à préparer, elles ne peuvent pas être cuites en flux tendu, elles sont donc cuites en amont. Le temps passé en maintien au chaud a tendance à oxyder les omelettes sans pour autant en altérer le goût.</p>

- Le questionnaire de satisfaction complété par les élèves cette année révèle que : **95% d'entre eux sont très satisfaits du service de la cantine.**
- Les différents audits hygiènes qui ont eu lieu durant l'année scolaire ont tous obtenus **100% de satisfaction de la part du service d'hygiène.**



**Nous sommes particulièrement attentifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

**Nos mesures de sensibilisation et d'organisation portent leurs fruits : en moyenne, chaque enfant génère seulement 45g de déchets alimentaires par jour, contre environ 115 g constatés en moyenne nationale dans les cantines scolaires.**

### Engagement de Sodexo pour une alimentation responsable

Chez **Sodexo**, nous mettons un point d'honneur à privilégier les **circuits courts** et à soutenir l'agriculture locale. Notre partenariat avec le fournisseur de fruits et légumes **Rodafruits** illustre parfaitement cette démarche : il nous approvisionne en priorité avec des produits issus de nos régions, garantissant fraîcheur et proximité.

Côté viandes, **95 % de nos approvisionnements sont d'origine française**, ce qui nous permet de soutenir les filières nationales tout en assurant une traçabilité optimale.

Pour les poissons, nous faisons le choix de la **pêche durable**, respectueuse des ressources marines et des écosystèmes.

Enfin, pour donner plus de concret à ces engagements, voici quelques exemples de produits que nous proposons au quotidien...

NOS APPROVISIONNEMENTS LOCAUX POUR LE COLLÈGE BOBÉE	NOS APPROVISIONNEMENTS LOCAUX POUR LE COLLÈGE BOBÉE	NOS APPROVISIONNEMENTS LOCAUX POUR LE COLLÈGE BOBÉE	NOS APPROVISIONNEMENTS LOCAUX POUR LE COLLÈGE BOBÉE
<b>MARÂÎCHER</b>	<b>BOULANGERIE</b>	<b>LAIT de Normandie Agrilait</b>	<b>LES VERGERS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pommes de terre</li> <li>✓ Scea Pom Com</li> <li>✓ Ecalles Alix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Boulangerie Pouchain-Blondel</li> <li>✓ Yvetot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les purées de pommes de terre, ou de carottes...</li> <li>✓ Les gratins et les béchamels</li> <li>✓ Les quiches etc.</li> <li>✓ Les mousses : chocolat...</li> <li>✓ Le flan pâtissier</li> <li>✓ La crème caramel ou aux œufs</li> <li>✓ Le riz au lait et la semoule</li> <li>✓ Les clafoutis</li> <li>✓ Les milk-shakes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les Vergers du Bourg Corblin</li> <li>✓ Notre-Dame</li> <li>✓ De Bliquetuit (pommes/poires)</li> </ul>