

## Compte rendu visite commission cantine Déjeuner du jeudi 7 mai 2009

**MENU DU JOUR :**       salade avec du gruyère  
                              Saucisses de Franckfort ou escalope de dinde forestière  
                              Purée  
                              Haricots plats d'Espagne  
                              Yaourt ou fruit (pomme, kiwi, orange)

Environ 390 repas servis.

### Remarques générales

Sans avoir prévenu le collège de notre visite, nous arrivons vers 12h15, accompagnées par Madame Schalk-Vernat. Cette maman d'un élève de 3<sup>ème</sup> souhaitait déjeuner à la cantine afin de se faire une opinion du service, car elle avait beaucoup d'échos négatifs.

L'attente des élèves se fait dans le calme sous l'œil vigilant de Mme YYY. Est présent ce jour là Mr XXX Responsable d'Avenance.

De même l'ambiance dans les 2 salles où les élèves prennent leur repas est plutôt calme.

A notre arrivée, il ne manquait de rien. Nous remarquons que les couverts ne sont plus proposés en début de chaîne, mais sont disposés à plat dans des bacs, au fond de la salle, vers « la plonge ». Nous remercions le collège d'avoir tenu compte de nos remarques précédentes.

Nous sommes ravies de constater, qu'à 13h00, les élèves ont encore le choix entre la dinde et les saucisses et qu'il y a encore de la purée et des légumes. Seuls 7 élèves arrivés très tard, n'auront plus le choix.

Par ailleurs, tous les enfants ont dans leur assiette, un légume ou une crudité. C'est un grand progrès que nous apprécions. La majorité d'entre eux a pris des saucisses, mais il nous semble que beaucoup plus de jeunes qu'auparavant aient choisi l'escalope de dinde.

A la fin du service, il ne restait plus de salade, ni d'escalope de dinde.

La qualité de la nourriture servie est bonne, la viande est tendre, les haricots moelleux et pas gras et la purée en flocons !!! Un bémol sur la salade qui est un peu dure, mais tout à fait correcte. Les fruits ne semblaient pas très murs.

### **Tour de table des élèves :**

*Diversité* : les jeunes souhaiteraient plus de diversité dans les desserts : fromage, pâtisserie de temps en temps...

*Quantité* :

- Insuffisante,
- Pas de rab possible,
- Les grands sortent en ayant faim

*Qualité* :

- en baisse par rapport à l'an dernier
- le problème du format de l'assiette revient encore : les sauces se mélangent au reste ...

### **Conclusion :**

La qualité des plats proposés nous a paru tout à fait satisfaisante pour une cuisine de collectivité.

La majorité des remarques des élèves portent sur la qualité et la quantité. Ce sont surtout les 4<sup>ème</sup> et les 3èmes qui sont les plus virulents.

Le format de l'assiette n'est toujours pas satisfaisant.

Les élèves ont tous une assiette comportant une crudité ou un légume. De ce fait ils ont tous pu bénéficier d'un repas équilibré avec le choix proposé sur le menu.

Nous remercions le collège d'avoir tenu compte de nos remarques et d'avoir fait évoluer la formule au cours de l'année. Reste maintenant à gérer le problème des assiettes.

Madame Schalk-Vernat est repartie avec un avis positif sur cette formule.

Valérie BRUA  
Chrystelle VINCENT

