

# Restaurant scolaire du lycée Saint-Paul

## Compte rendu de la commission de Restauration du 14/10/2021 à 14h00



### Participants à la commission restauration:

#### POUR l'établissement :

Mme VIDARD LACROIX, Cheffe d'établissement  
Mme DUBOIS, CPE  
Mme MIDOUX, Service civique  
Délégués des classes de: 2nd1, 2nd3, 2nd5, 1ère  
STMG, 1èreB, 1èreC, 1èreD, 1leC, 1leD, 1leSTMG,  
ASSPP1, GATL1, MRC1, ASSP2, 1le MCVA, 1le  
MCVB

#### POUR API :

M. SAINGERY, Chef gérant  
Mme BRICHOT, Cheffe de secteur  
Mme ARVATI, Diététicienne



### Dans l'assiette



De l'avis général, les repas apportent satisfaction (variété, qualité)



- Lasagnes
- Couscous
- Tartiflette
- Pizza
- Croque-thon
- Tartare (fromage)
- Flan nappé caramel
- Tiramisu
- Gaufre

Proposer une formule à la cafétéria.



- Attention à la fréquence des pâtes et pommes de terre



**Rappel: Un livret de suggestion est à disposition des élèves dans la salle de restaurant.**



## Bilan et actions à mettre en place

**CAFÉTÉRIA:**

Observation	Actions à mettre en place
Pour les élèves ayant une alimentation "sans porc":	Toutes les salades composées sont sans porc. Panini au thon et panini chèvre tous les jours.
Concernant l'eau plate:	- Fontaines à eau disponibles dans la cafétéria et en salle de restaurant (se munir d'une gourde). - Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique dans les établissements scolaires depuis le 1er janvier 2020 (Loi Egalim).
Beaucoup de monde et d'attente:	- Plus d'élèves que les années précédentes. - Moins de tables à cause des mesures sanitaires. - A ce jour, pas d'autre espace disponible pour déjeuner. - Interdiction d'apporter son propre repas dans l'enceinte de l'établissement pour des mesures d'hygiène et de respect de la chaîne du froid.
Les crudités ne sont pas assaisonnées, dosettes de vinaigrette à disposition:	Assaisonner les crudités.
Quantités dans l'assiette:	Ne pas hésiter à demander une assiette plus ou moins copieuse au moment du service du plat chaud.

**SELF:**



**Semaine de pesée des déchets : du 22 au 26 novembre 2021 (Semaine Européenne de Réduction des Déchets).**



**Événementiel: Calendrier d'animations à découvrir à l'entrée du self...**



**Création d'un "coin anti-gaspi"**

**COIN ANTI-GASPI** **NEW**

**Si tu n'as plus envie, donne-le**

**Si tu as encore envie**

Sers-toi librement!

- Laitages (yaourts, fromages blancs...) ou fromages **EMBALLÉS NON ENTAMÉS**
- Deserts **EMBALLÉS NON ENTAMÉS** (crèmes desserts, flans, compotes en pots...)
- Fruit non consommé

**STOP** Plus de nourriture et plus de déchets. C'est la même chose. Ensemble, agissons contre le gaspillage alimentaire.

Merci de votre participation  
Nous nous retrouverons le  
24 février à 14h (date à valider)

