

La **Commission Restauration de l'APEL** a pour objectif de **recenser les points satisfaisants** de la **restauration des collégiens et des lycéens** (ex : qualité, quantité, durée des repas, ambiance...) ainsi que ceux nécessitant **une amélioration** :

- observés lors de tests self/caféteria (réalisés annuellement)
- remontés par les parents et élèves

Ces points sont transmis à la **Commission Restauration de l'établissement de Notre Dame de Sion** pour faire connaître l'avis des familles et afin que des **solutions** soient mises en place.

1) Remarques générales (concernant le self ET la cafétéria) :

- Les repas sont **élaborés sur place** par du personnel de l'OGEC depuis la rentrée 2020 (auparavant, leur préparation était sous-traitée à Elior). Cette internalisation permet de proposer des aliments variés et de contenir relativement la hausse des prix au vu du contexte de l'inflation.
- **20 % des produits** utilisés sont **Bio** ou **labellisés** : des fruits + légumes (achetés via une centrale d'achat qui privilégie le Bio et le local), des yaourts bio, de la viande labellisée Bleu-Blanc-Cœur, du porc originaire de Bretagne etc.... sont proposés.
- Un partenariat avec un fournisseur spécialisé dans les produits hors norme (cf. pommes pas assez rondes, légumes courbés, desserts mal calibrés...) a permis de sauver 1,2tonnes/trimestre de produits hors norme.
- Les élèves doivent veiller à **ne pas oublier** leur **carte de cantine**. En cas d'oubli, ils devront passer en dernier afin de ne pas retarder le service.
- Afin que le **porte-monnaie électronique** de leur enfant ne soit pas en négatif, nous remercions les parents des lycéens de penser à le **vérifier** chaque semaine.
- Depuis la rentrée 2022, tous les élèves bénéficient d'une pause déjeuner de **45 min** au **minimum**.
- Le planning hebdomadaire des menus du self et de la cafétéria est diffusé chaque semaine via Ecole Directe.
- Un **tri sélectif** est réalisé entre déchets alimentaires et emballages recyclables

2) Le SELF (CANTINE) :

- Des conseils demandés auprès d'une diététicienne sont mis en œuvre par un chef cuisinier de niveau gastronomique qui élabore des **menus** (entrée + plat + laitage + dessert) **variés** et **équilibrés**. La **quantité** dans les assiettes est suffisante.
- Des **animations** sont réalisées toute l'année sur plusieurs thématiques : Thanksgiving, Noël, Galette des Rois, Nouvel An chinois, Chandeleur, Moules/frites, Plat africain, Pâques, animation italienne, repas de fin d'année...

a) LES COLLEGIENS :

- Ils disposent d'un **temps suffisant pour se restaurer** avec le décalage d'une heure entre les 6^{ème}/5^{ème} d'une part et les 4^{ème}/3^{ème} d'autre part ;
- Depuis la rentrée 2022, les collégiens participant aux **activités sportives du mercredi** peuvent aller déjeuner au self avec un accès prioritaire.

b) LES LYCEENS:

Depuis septembre 2022, les lycéens peuvent opter pour : **1)** un plateau repas complet (dont le coût a été réajusté à 8€) **en dehors de tout forfait restauration** ou bien **2)** un **forfait au self** comme pour les collégiens.

3) La CAFETERIA (Horaires d'ouverture = 8H à 16H30) :

- Un **menu snack** composé d'un **plat** (viande/poisson/nuggets (plein filet) ou sandwich/panini + légumes (identiques au self) et/ou frites) et d'un **dessert** (yaourt ou viennoiserie, flan, cookie, fruit, etc...) est proposé ainsi que de grandes **salades** composées, un potage en hiver etc... La large gamme de produits proposés permet ainsi de contenter le plus grand nombre.
- Afin de **limiter** la présentation de **viande** et de **poisson frits dans l'huile** et **enrobés de chapelure** ou **corn flakes**, des tests proposant la même viande/poisson qu'au self sont régulièrement réalisés. L'investissement dans un **bain marie** faciliterait la mise en place d'un plat chaud identique à celui du self.
- Il existe 3 services (11H15 + 12H10 + 13H15). La majorité des lycéens mangeant sur le **même créneau horaire** de 12H10 à 13H05, beaucoup d'entre eux n'avaient que 15 mn pour prendre leur repas. Pour résoudre cette problématique, un système de **priorité** a été mis en place pour ceux d'entre eux reprenant les cours de l'après-midi avec un enseignement de spécialité.
- Afin de désengorger le service de 12H10, les lycéens ont la possibilité depuis mars 2023 de **précommander** des **paniers-repas** froids (sandwich, salade, dessert, boisson...) les lundi, mardi et jeudi avant la récréation de 10H. Ces paniers-repas sont distribués entre 12H15 et 13H10 dans l'ancienne salle pastorale par des élèves bénévoles.
- Une fontaine à eau est à la disposition des lycéens. Ces derniers doivent apporter une gourde car plus aucun gobelet jetable n'est distribué afin d'éviter leur gaspillage.
- Une étude est en cours pour utiliser des **conditionnements plus écologiques**. Nous remercions les lycéens de veiller à **ne pas jeter** les **plateaux** et les **petites cuillères** !
- Des **boîtes à idées** ont été mises en place afin de permettre aux élèves de faire des suggestions.

N'hésitez pas à nous faire part de toutes vos **suggestions** et **remarques** !

Pour contacter la Commission Restauration : commission-restauration-apelnds91@googlegroups.com