

Compte rendu de prise de repas au self du collège les Clorisseaux le lundi 8 octobre 2012

Introduction

Cette année, les repas sont confectionnés et livrés par un nouveau prestataire : **Cesa Resto**. Nous, parents d'élèves FCPE sommes allés prendre un repas au collège.

Personnes présentes : Adeline Bouquet, Patricia Félix, (parents Fcpe). Nous avons décidé de retourner manger au collège afin d'avoir une opinion sur ce que nos enfants mangent

Menu du lundi 8 octobre

- Crêpe au fromage ou quiche Lorraine
- Rôti de volaille, sauce forestière
- Haricots verts et courgettes gratinées
- Edam
- Liégeois chocolat ou crème dessert vanille

Nous nous présentons au réfectoire vers 11h45. Les premiers élèves y sont depuis 11h30.

Notre plateau se compose comme suit :

- Une quiche Lorraine
- Une assiette contenant le plat principal : le rôti de dinde, les courgettes, les haricots verts, le tout recouvert de la sauce forestière

- Deux tranches d'edam
- Du chocolat liégeois
- Une tranche de pain



Remarques :

A notre heure de passage, seule la quiche nous est proposée.

La crêpe au fromage ? Elle sera servie aux élèves ne mangeant pas de porc, répond la dame de service de cuisine.

Pas de crème à la vanille non plus et pourtant elles sont proposées par la suite.



Les haricots verts, les courgettes et la viande



Le dessert (chocolat liégeois) et le fromage



Chaque élève a droit à 3 morceaux de pain et nous constatons du gaspillage.

Qualité du repas :

La quiche est chaude et bonne. Presque tous les élèves l'ont mangé.

Les courgettes sont servies avec une quantité importante de béchamel, la viande

est moelleuse et appétissante, la sauce est bonne. Les aliments sont chauds.

Nous débarrassons notre plateau à l'endroit réservé à cet effet et nous discutons avec les dames de services quant aux quantités

De l'avis des professeurs, les repas sont mieux cuisinés et plus gustatifs que l'année scolaire passée.

Pour essayer d'obliger les élèves à manger plus de légumes, le système mis en place cette année est de proposer des légumes un jour sur deux en alternance avec les féculents, respectant ainsi l'équilibre alimentaire.

jetées (qui sont importantes). Nous constatons que les courgettes n'ont pas eu beaucoup de succès (beaucoup de déchet), les haricots verts ont été mieux appréciés.

Les quantités sont suffisantes.