

COMMISSION

RESTAURATION

Le 12 Novembre 2025



ORDRE DU JOUR



Tour de table

Laurie BORDENAVE : Conseil d'administration

Capucine : élève CAPa2 SAPVER

Kinzy : élève CAPa2 SAPVER

Marie-Lou : BAC PRO SAPAT A

Ema LECOUSTRE : service civique

Clothilde TEURU : Cuisinière

Sébastien FAUCONNET : Directeur

Les menus réalisés depuis
le début de l'année

Avis et axes d'amélioration

Constatations et avis
Piste d'amélioration

Ce qui a été mis en place depuis le début de l'année

Chef Clothilde

- Entrée et dessert en libre-service
- Repas des chefs
- Gouters variés
- Repas tout en rose
- Hamburger ou Tacos à réaliser soi-même
- Quelques approvisionnements locaux :
Plateforme Agrilocal
- Réalisation de menus avec le Directeur



Avis des élèves et axes d'amélioration

Les avis :

- Quantité en progrès par rapport à l'année dernière / idem pour équilibre
- parfois trop de gras / manque de variété
- Avoir plus de plats en sauce
- Pain pas qualitatif
- Avoir des gouters plus variés : fruits / savane /
- Avoir des petits déjeuners plus variés : notamment céréales

Les améliorations possibles :

- Avoir des sauces plutôt que des jus de poulet
- Hygiène : couverts = voir qui fait quoi entre Jane loup ou Ema sur la vaisselle
- Gouters plus variés



Que met-on en place d'ici la prochaine commission d'Avril ?

- Atelier confection du repas : burger/Tacos/faritas
- Avoir plus de plats en sauce
- Plus de gâteaux « fait maison »
- 1 repas à thème par mois : Pays = Italie / Mexique /
- USA / Chinois / repas sur les origines de chacun /
- BBQ /
- Repas de Noël : Buche pâtissière / Daube / Gratin dauphinois / Saumon fumé + toast / mandarines et papillotes
- Janvier = galette des rois
- Veillée casino = cocktail dinatoire préparé par les élèves
- Concours repas à partir de 7 ingrédients
- Soirée confection pizzas



RENDEZ VOUS en avril pour le prochain
bilan !

MERCI