

Compte rendu de la commission restauration et hébergement du 12 décembre 2023

Équipe de direction

Liliane LYONNAIS, proviseure
Mathieu VERNET, adjoint gestionnaire, excusé
Louise KRUG, agent comptable, excusée

Représentants des personnels d'enseignement et d'éducation

Stanislas LABORDE, enseignant
Meryem BARIK, enseignante
AHMED BENHACINE, enseignant

Représentants des personnels administratifs, et techniques

Agnès SEGUELA, secrétaire d'administration
Fabienne RINALDI, adjoint administratif
Philippe CABIROU, responsable restauration
Valérie EVRARD, personnel restauration
Sylvie GAUBERT, agent de maîtrise

Représentants des élèves du lycée polyvalent du Bugey

Léo ARANGUREN, 1^{ère} G1

Représentants des parents d'élèves

Marie-Odile LETRAY, FCPE
Anne DOMAYALA, FCPE

Ordre du jour :

- **Questions diverses.**
- **Présentation et validation des menus des semaines 2 à 11 (janvier à mi-mars)**
- [Informations & remarques :](#)

Madame Gaubert débute la séance en précisant que le plat est froid quand elle mange à 11h.
Philippe Cabirou a pris note.

La FCPE nous alerte sur le manque de denrées en fin de service, ainsi qu'une mauvaise répartition des aliments dans les ilots : la cuisine est étonnée de ces propos.

Normalement, il devrait y avoir autant de choix en fin de service.

A l'inverse la soir, les élèves peuvent se resservir plus facilement.

Madame Lyonnais précise que c'est pour éviter le gaspillage, mais en même temps, la nourriture n'est pas perdue, resservie le lendemain grâce aux cellules de refroidissement.

Mesdames Gaubert et Rinaldi trouvent qu'il y a trop de choix au niveau des entrées, 2 choix suffiraient mais la cuisine opte pour la variété.

Madame Domalaya fait remonter des remarques de quelques familles :

En fin de service certains élèves ont faim car les quantités sont insuffisantes (ex : carbonara en manque en quantité).

Et un cheveu a été trouvé par un élève dans un gâteau, était-il « maison » ou acheté, nous l'ignorons.

Ensuite un steak haché début octobre était saignant, mal cuit.

Madame Letray demande qu'il y ait plus de poisson, pourtant il y en a plus de 3 fois par semaine.

Pour les végétariens, plus de variétés demandées. Combien de familles sont concernées s'interroge *Mme Lyonnais* ? 15 familles à peu près, une minorité finalement.

Mme Lyonnais reparle de l'accès à la cantine : pour attirer le plus d'élèves possible, les 2 chaînes ont été ouvertes mais la région n'est pas d'accord sur ce choix. Effectivement une seule file serait compliquée d'après l'élève présent.

Le temps pour déjeuner serait réduit, voire chronométré.

Selon *Sylvie Gaubert*, il y a 2 ans la Région voulait supprimer une chaîne : pour 500 élèves, une chaîne suffit apparemment selon eux.

En début d'année, le service de gestion rappelle que de nombreux élèves ont des cartes inconnues, donc le passage est plus long mais à partir de novembre, moins d'attente.

Madame Lyonnais précise qu'à la voie générale, les élèves n'ont qu'1h pour manger uniquement.

Nous avons aussi des retours positifs : une salle de restaurant spacieuse, et des repas de bonne qualité.

Madame Lyonnais aimerait avoir plus de retours positifs, à chaque fois, les élèves font remonter les problèmes dans la plupart du temps.

M. Benhacine trouve également les repas variés et équilibrés et pour certains élèves c'est une découverte des produits locaux.

Madame Lyonnais rappelle que la voie pro est fermée entre midi et 2, pour une question de surveillance.

Toute l'assemblée est d'accord pour dire que les élèves mangent mieux et pour moins cher au restaurant scolaire.

D'autres remarques : plats un peu salés parfois.

Madame Rinaldi demande qu'il y ait plus de desserts « maison »

Les enseignants apprécient de manger au calme dans la petite salle du fond, froide pendant quelques semaines mais réchauffée depuis peu.

Selon *Madame Lyonnais*, nous avons besoin de convives au restaurant scolaire car le coût des charges + les denrées sont financées par les recettes.

M. Cabirou répète que les changements de menus de façon exceptionnelle sont indépendants de notre volonté.

Le goûter des internes du mercredi est apprécié.

Madame Lyonnais rassure les élèves internes, ils vont retrouver les croissants les vendredis matin.

Le repas de Noël 2023 est centralisé à la cantine. Le but est de réunir tout le monde, c'est un moment festif.

- [Présentation et validation des menus des semaines 2 à 11 \(du 8/01 au 18 mars 2024\)](#)

Le service intendance rappelle qu'il y a des alternatives végétariennes la plupart du temps à chaque repas (midi et soir).

Les menus sont présentés et validés après quelques modifications.

La séance est levée à 18h45.