

Spécial Commission Restauration

Compte-rendu de la Commission de restauration du 2 février 2012

1. PREMIER BILAN APRES LA MISE EN PLACE DU CONCEPT EQUILIBRE &CO

SCOLAREST a mené deux sondages en sortie de rampe depuis la mise en place du concept. Le point positif est que le nombre de composants par plateau a augmenté. Malheureusement l'équilibre alimentaire global n'est pas toujours au rendez-vous. En effet, il semblerait que les entrées de crudités soient boudées. (voir au dos).

2. EVOLUTION DE L'OFFRE PROPOSEE AU M'EATING

SCOLAREST et NOTRE-DAME ont décidé de modifier l'offre proposée au M'eating en privilégiant les sandwichs chauds, et en particulier le panini. Plusieurs nouvelles recettes sont proposées depuis peu : panini jambon fumé-fromage, panini jambon fumé-chèvre, panini tomates-mozzarella.

Les lycéens apprécient ces nouvelles recettes. Afin de les promouvoir davantage, une opération de promotion est mise en place : « Opération panini du mercredi ». Ainsi le sandwich chaud sera vendu le mercredi à 2 € au lieu de 3,40 €. La formule express panini sera vendue quant à elle 3,50 € au lieu de 4,75 €. Cette promotion est uniquement valable le mercredi, et sur réservation, grâce à une fiche prévue à cet effet. L'intérêt est également d'inciter les lycéens à déjeuner au M'eating le mercredi.

3. COMPTE-RENDU DES ENQUÊTES DE SATISFACTION

Collège

Les collégiens signalent également le dysfonctionnement de la fontaine à eau.

Ils aimeraient des frites plus salées. L'infirmière et la direction estiment que ce n'est pas bon pour la santé.

Il a été décidé de mettre à disposition du ketchup à chaque fois que des frites seraient au menu. Par contre la mayonnaise est définitivement supprimée.

Les collégiens se plaignent également que la séparation des tables entre le primaire et le secondaire ne soit pas toujours respectée.

Lycée

Les lycéens sont contents de la nouvelle offre du Meating. Ils trouvent que la salade verte servie au M'eating a moins de goût qu'avant. M. CASTILLO va étudier la question.

L'ordre de passage au self pose parfois problème.

Enquête de satisfaction SCOLAREST

Cette enquête a été réalisée auprès des collégiens et des lycéens. 124 bulletins ont été recueillis. Les indicateurs sont bons. Quelques axes d'amélioration sont mis en avant : la présentation des plats, le goût et la saveur des aliments, les quantités servies.

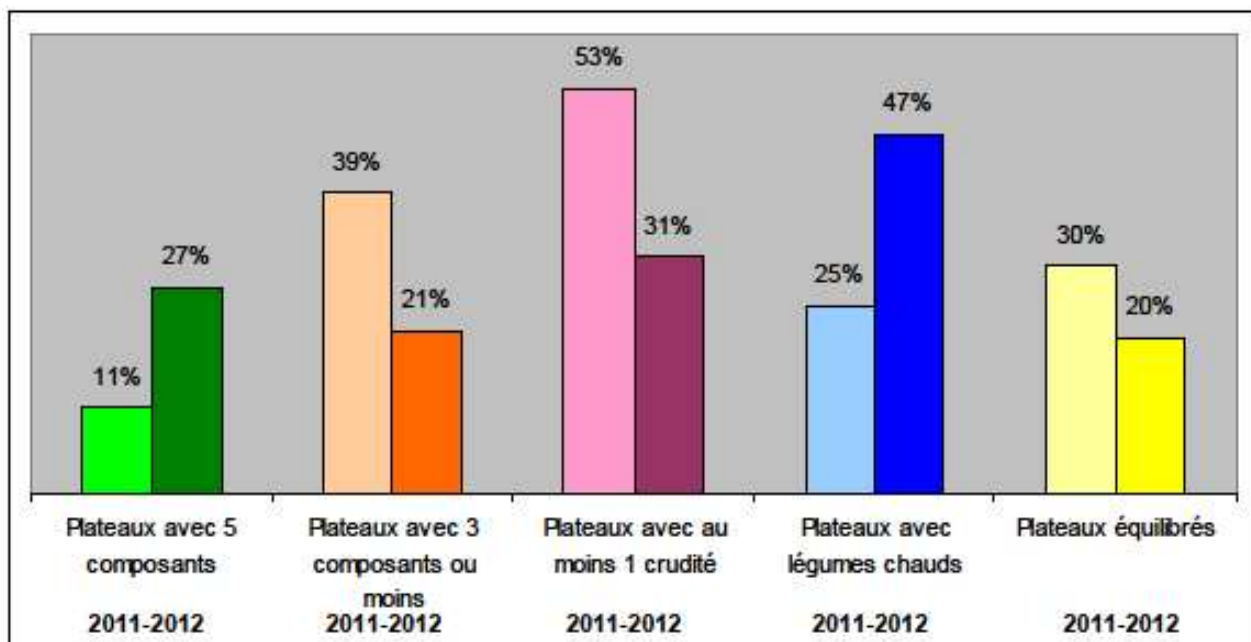
L'ensemble de l'étude sera diffusé via le site internet de Notre-Dame.

La direction rappelle qu'il est strictement interdit de consommer au M'eating des plats achetés à l'extérieur. Cette interdiction vaut également pour le mercredi.



L'analyse de vos plateaux au self

Comparaison résultats entre octobre 2011 et février 2012



Plus de composants sur les plateaux = plus de chances d'avoir un repas équilibré!



Le légume chaud a plus de succès!



Moins de crudités, donc moins de plateaux équilibrés.

Un plateau équilibré, c'est : Un poisson, une viande ou des œufs

Un féculent (pâtes, pommes de terre etc.)

Un produit laitier (fromage ou yaourt)

Une crudité sous forme de fruit ou légume cru

