

## Commission de restauration Collège

27 mars 2026

### **Personnes présentes à la commission :**

- . Madame Nuss : chef d'établissement collège
- . Représentants élèves de : 6eme, 4eme, CM1 et CM2
- . Représentant APEL : 3 personnes Monsieur Heling - Madame Esnol - Monsieur Herdly
- . Monsieur Gaudron et Monsieur Muller : L'Alsacienne de restauration

### **Objectif : échanger et coconstruire ensemble pour le temps du déjeuner au restaurant scolaire**

- Enquête de satisfaction à table réalisée le 3 février 2026 par l'Alsacienne de Restauration : (cf document en pièce jointe)
  - Note : 7,4/10 : satisfaction globale présente
  - Points positifs : qualité globale des plats, possibilité de manger équilibré, service de l'équilibre
  - Points à améliorer : plateaux mouillés pour les élèves et dans la salle du personnel
  - Actions :
    - Plateaux mouillés : augmenter température vaisselle, vitesse de défilement du tunnel de plonge vérifiée, tester en machine différents plateaux pour le temps de séchage. (cf Chomette)
    - Vaisselle : mise en service de 150 nouveaux verres
    - Proposer plus de variété dans les plats végétariens. Ils sont souvent fades et peu diversifiés.
    - Recharger le rab de féculents tout au long du service ; Il y a parfois des temps d'attente trop long.
    - Réaménager le poste de tri car il y a un triage sélectif peu respecté (poubelle uniquement pour les pots de yaourts ou cellophane) et mal positionnées ce qui engendre souvent de la saleté par terre : projet à travailler mais qui risque de demander de gros travaux qui peut être ne sont pas envisageable à cause de la structure des lieux. Revoir la signalétique au-dessus des poubelles.

Idée : consulter des élèves délégués pour faire de la sensibilisation du tri à côté des poubelles.

- Etiquettes sur self pour préciser les entrées, desserts afin de permettre aux élèves de comprendre et découvrir ce qu'ils ont dans l'assiette : voir le service marketing à ce sujet
- Animation lors du temps du déjeuner sur les fruits et légumes afin de sensibiliser les élèves face à la consommation de fruits et légumes souvent « boudés" à réfléchir avec les membres de l'APEL :
  - Exemple : découpe de pommes à la rentrée de septembre 2026 et faire goûter les fruits
  - Exemple : animation légumes de saison crus en juin 2026
  - Les membres de l'APEL se sont dit prêt à accompagner le chef et l'organisation de la surveillance pour la mise en place de cet évènement.
  - M Muller doit prendre contact directement avec les parents de l'APEL
- Travailler en lien avec les membres de l'APEL
- Déplacer l'écran dynamique ou installer un 2eme écran : réflexion à mener ;
- L'écran étant un peu éloigné afin d'avoir une lecture optimale du menu.