

PRISE DE NOTES APESV – COMMISSION RESTAURATION – 23 SEPTEMBRE 2025

Rappel : 100% bio et viande label rouge

Revue et validation des menus de novembre et décembre

Points spécifiques Simone Veil

- Bonne gestion des petites / grosses faims (mise en place d'étiquettes à mettre sur le plateau),
- Bons retours sur le chef (cuisine et contact),
- Viande grasse : la SOGERES a confirmé et informé qu'un autre fournisseur avait été trouvé,
- Y a-t-il une alternative pour les enfants qui n'aiment pas le fromage ?
Malheureusement la substitution par un autre produit laitier serait, compte tenu du nombre d'enfants, trop compliquée à gérer.

Points généraux

- Demande des parents élus d'avoir les retours sur l'enquête de satisfaction qui avait été menée auprès des enfants d'élémentaire,
- Traitement et valorisation des déchets : test d'un système de déshydratation thermique en cours à l'école de l'Est,
- Demande des parents élus de garder le pain restant du déjeuner et de le proposer au goûter en complément si besoin.