



Newsletter Commission Restauration N°2 Institut Notre-Dame

NEW!

Chers parents et élèves, Nous sommes ravis de vous présenter la deuxième édition de notre newsletter, qui met en lumière les activités et les décisions prises par la commission cantine. Nous espérons que ce contenu vous apportera des informations utiles et intéressantes concernant la qualité de la restauration scolaire et les initiatives prises pour améliorer l'expérience des repas.

Emilie Mazières et Nadia Louffok

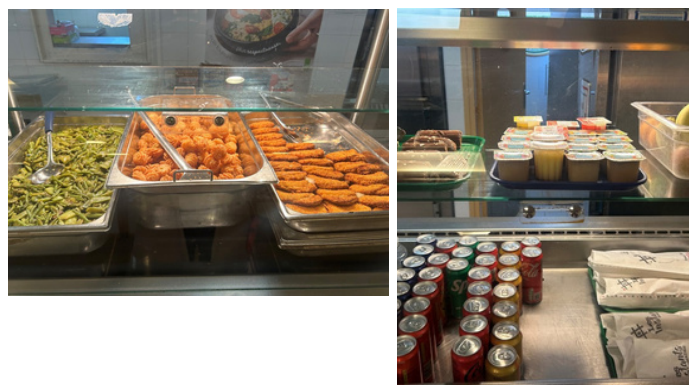
Visite du collège

Nous avons effectué une visite de la cantine du collège le 17 Janvier 2025.



Visite Maison des élèves 1ère / T

Nous avons effectué une visite de la maison des élèves le 17 Janvier 2025



Informations & Conseils

- L'élève ne doit pas hésiter à discuter avec un membre de la vie scolaire présent pendant le service en cas de besoin. Les élèves doivent informer le personnel IND et insister auprès d'eux en cas de passage prioritaire à la restauration. Remonter les informations ou remarques le jour J en nous contactant par mail : restaurationind78@gmail.com
- L'APEL continue sa mission de vous représenter et vous informer des visites de la restauration des écoles du groupe IND. En cours : Carte de cantine et visibilité des tarifs
- et des menus à la maison des élèves. Un respect bienveillant et bilatéral avec les employés Api, les surveillants et le personnel IND est indispensable pour le vivre ensemble.
-



restaurationind78@gmail.com



Compte rendu de réunion élèves IND - APEL - API

Une réunion a eu lieu le 30 janvier 2025 avec les élèves de chaque niveau responsables de la cantine, l'équipe de l'Apel de la commission restauration, les représentants de l'IND et les responsables du prestataires API pour faire le point et continuer à améliorer la qualité et le service de la cantine.

	Remarques Elèves	Remarques API/IND	Remarques APEL
6ème	Diversifier les entrées, portion trop petite, problème d'accès aux couverts pour les piques-niques, boulette végétarienne et gnocchi non apprécié, absence de sauce et plat parfois froid.	Api a pris note des plats les - appréciés. Une étude est en cours pour un réaménagement des plateaux et couverts pour améliorer le flux. Depuis janvier le personnel est au complet et les différents plats + sauces seront systématiquement proposés aux élèves.	Rappel de l'importance de la diversification des aliments et du principe de la découverte. Api peut surveiller les déchets afin d'adapter les menus suivants en fonction du goût des jeunes. L'Apel a proposé une solution pour améliorer le flux des élèves en utilisant le SAS avant la cantine.
5ème	Plus de choix en entrée, pas assez de chaises disponibles, problème au niveau des couverts et des verres (état+quantité), gros succès sur les desserts	Api apprécie le point positif remonté par les élèves et les remercie et rappelle que les entrées sont préparées sur place avec des produits frais. Au 30 janvier il manquait 11 chaises et beaucoup d'autres ont été réparées, rachat de couverts effectué, une solution de boudin aimanté afin de diminuer les pertes est à l'étude.	Api devrait mettre plus en avant l'utilisation de produits frais et locaux. L'Apel propose de créer des affiches pour rappeler aux élèves de faire attention de ne pas jeter les couverts par erreur.
4ème	Elèves satisfaits car - de boulgour, possibilité de se resservir, demande de + de journée à thème	Les journées à thème sont déjà proposées.	L'Apel propose que les journées à thèmes soient bien mises en avant avec décoration, musique etc... et pas uniquement au niveau des plats.
3ème	Pas assez de quantité dans les assiettes, plus de desserts suffisants ou desserts différents du 1er service	Api prévoit toujours plus de quantité pour les desserts, hélas certains élèves se servent et mangent en faisant la queue (contrôle difficile)	L'Apel insiste sur la quantité d'un plat d'un 6ème n'est pas la même que pour un 3ème. L'Apel a malheureusement constaté des incivilités (desserts entamés, couverts par terre, verres cassés)
2nde	Problème de quantité dans l'assiette, début d'année difficile mais amélioration depuis janvier.	Possibilité pour les secondes de se resservir en fin de service. Api et l'IND admettent que le début d'année a été difficile (problème de matériels, personnels) et apprécie la remarque positive sur l'amélioration du service.	Rappel à tous les élèves de tous niveaux des bases du respect avec des mots simples : Bonjour, svp merci !
1ère	Les élèves sont globalement satisfaits de la quantité et de la qualité ainsi que des sandwiches. Queue parfois trop longue.	Api propose aux jeunes de préparer en amont leurs badges pour gagner du temps et réfléchit à afficher les menus à l'entrée de la MDE pour anticiper le choix.	L'Apel avait proposé de créer deux files distinctes une pour le self, l'autre pour la MDE des secondes.
Terminale	Beaucoup de pique nique, améliorer et ajouter four à micro-onde, ainsi que + de plats végétariens	Api apprécie la communication avec les terminales, les remarques des élèves sont pertinentes et la réponse d'Api est rapide et efficace.	Bar à salades à proposer pour le printemps/été



Présentation
des assiettes



Incivilité
des élèves



Liste des
allergènes



Pour retrouver tous les menus de vos enfants
et plus encore :

Site internet

<https://sites.google.com/api-restauration.com/01933-collegelycee-notre-dame>



restaurationind78@gmail.com





Conclusion

Le début d'année a été difficile, notamment au niveau des repas, avec des retards dans l'achat et la réparation du matériel, réglés après les vacances de la Toussaint. Le turnover dans les équipes API a également perturbé le service, mais la situation est stabilisée depuis janvier.

Chaque jour, plus de 1000 repas sont servis et des ajustements sont parfois nécessaires. Un livre sera mis à disposition des surveillants pour signaler les problèmes, permettant à API d'agir rapidement pour améliorer certains plats. API privilégie les produits régionaux et frais (boulangerie de Houilles, viande de l'Eure) et produit autant que possible sur place (carottes râpées, gâteau du chef, sauces). Les viandes sont 100% françaises, à l'exception des volailles et des produits surgelés comme les cordons bleus.

Concernant les pique-niques, la contribution sert à couvrir la vaisselle, les surveillants, le personnel de plonge et l'entretien de la salle. Cette solution permet d'éviter que les élèves mangent à l'extérieur en hiver, contrairement aux autres établissements. L'IND est le seul établissement qui propose cette formule pique-nique. Les micro-ondes à la cantine ne sont pas autorisés pour des raisons d'espace et surtout d'hygiène. Nous suggérons d'utiliser un thermos de qualité pour garder les repas au chaud. Enfin, nous avons observé des comportements irrespectueux et la détérioration de matériel. Il est important de rappeler aux élèves que le respect doit être mutuel et que leurs actions peuvent avoir des conséquences pour leurs camarades. Nous remercions ceux qui nous ont contactés par mail ; tous les messages sont lus et transmis aux personnes concernées si nécessaire.

N'hésitez pas à signaler rapidement tout problème pour permettre des actions correctives.



restaurationind78@gmail.com

