

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration du 27/04/2026 à 14h30



Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

Mr ROLLAND Philippe , Attaché de gestion

Mme GANECH Halima , Responsable cuisine

Mme CAILLOCE Anna-Maria , Membre de l'APEL

POUR API :

Mme BOUVIER Clara , Diététicienne

Mr CARREAU Jean-Luc , Responsable de production

Mr Frédéric COMTE, Directeur adjoint



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Retours sur la dernière période:

- La sauce tomate est jugée trop pâle, ce qui la rend peu appétissante. En revanche, la sauce bolognaise servie le 27 avril a été appréciée.
- Le riz en entrée du 13 mars était trop froid.
- De façon générale, le riz est trop cuit.
- L'affiche de Pâques comportait des cloches au chocolat, ce qui a trompé les enfants sur leurs attentes.
- La quantité d'œufs de Pâques n'était pas suffisante.
- Les lasagnes chèvre-épinards ont été très appréciées, même si le visuel des épinards n'a pas tout de suite séduit les enfants.
- Le cake aux olives a été très apprécié.
- Le parmesan en accompagnement des pâtes est apprécié (en alternance avec du fromage râpé).
- Les accras étaient davantage appréciés avec l'ancienne référence
- La référence actuelle est de 100 g ; la passer à 125 g comme grammage de référence. Ceux qui le souhaitent pourront se resservir d'un demi-cordon bleu.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

KERMESSE

API Restauration offre 200 parts de pizza au fromage pour la Kermesse du samedi 20 Juin (à livrer le vendredi)



Menus validés

Validation des menus : Du 3 Septembre au 16 Octobre 2026



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Lundi 14 Septembre 2026 à 14h30