

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration du 10/11/2025 à 14h30

@

Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

M. ROLLAND Philippe , Attaché de gestion
Mme CAILLOCE Anna-Maria , Membre de l'APEL
Mme Alima , Responsable cuisine

POUR API :

Mme BOUVIER Clara , Diététicienne
M. CARREAU Jean-Luc , Responsable de production



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS**ACTIONS À METTRE EN PLACE****Retours sur la dernière période:**

- Les plats sont très bien assaisonnés
- Les entrées manquent parfois de variété (notamment en intersaison)
- La salade verte bio est trop dure => API va voir si il existe une autre référence
- La cuisine préfère lorsque le gâteau est en cake et non en gastro => cela sera pris en compte pour la rentrée 2026
- Les saucisses de Toulouse du 6/11 étaient trop petites => Il s'avère que les saucisses ont été trop cuites, un rappel sera fait aux équipes.
- L'entrée haricots blancs à la tomate n'a pas été très appréciée => Elle ne sera pas reproposée.
- Augmenter la portion de riz en accompagnement du chili et faire une assiette témoin.
- Les bananes de vendredi 7/11 étaient trop dures

Il ressort qu'il y a beaucoup moins de gaspillage alimentaire.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
<u>Livraison :</u> Pas de souci particulier Le pain est bon mais pas toujours livré à la même heure et parfois trop cuit.	
<u>Evolution</u> La cuisine de Varcès ne travaille dorénavant plus qu'avec de la viande française et fraîche (sauf pour les produits panés ou les viandes type boulette ou steak haché) Passage sur une gamme de pommes de terre fraîches pour tous les plats chauds.	



Menus validés

Validation des menus : Du 2 Janvier au 6 Février 2026



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Lundi 19 Janvier 2026 à 14h30