

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration

du 2/03/2026 à 14h30



Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

M. ROLLAND Philippe , Attaché de gestion

Mme GANECH Halima , Responsable cuisine

Mme CAILLOCE Anna-Maria , Membre de l'APEL

POUR API :

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:

- Le coleslaw servi le 27 janvier était beaucoup trop mouillé (trop de jus) Un autre service a été mieux réussi.
- Le riz du 27 janvier était beaucoup trop sec. Il y a eu un souci au niveau de la cuisson.
- La tarte alsacienne a manqué de cuisson. Une cuisson plus longue sera appliquée.
- La soupe du 2 février était très bonne.
- La cuisse de poulet était également très bonne.
- Le gâteau au chocolat du 27 février était très bon.
- Les épinards manquaient de sel.
- La sauce tomate n'est pas très appréciée. Des grumeaux sont présents. La réalisation de la recette va être revue.



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 20 Avril au 30 Juin 2026



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Lundi 27 Avril 2026 à 14h30