

# Restaurant de l'institution BAYARD

## Compte rendu de la commission de restauration du 02/06/2025 à 14h30



### Membres de la commission menus :

#### POUR BAYARD:

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

#### POUR API :

**Mme BOUVIER Clara** , Diététicienne  
 Excusé :  
**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 hachis parmentier était bon mais trop de viande hachée (22/05) => l'équipe sera vigilante pour les prochains services
- Semaine dernière salade César a été livrée sans poulet ni cornichon mais avec des câpres => La recette d'origine comprend des câpres et non des cornichons. Une vigilance sera apportée sur la vérification des livraisons.
- Dans les préparations, les enfants trouvent qu'il y a trop de thym : limiter l'utilisation en cuisine
- Le fromage râpé proposé n'est pas bon : il y a eu une erreur lors de la sortie du produit : inversion entre fromage râpé et fromage à gratin => un rappel a été fait à l'équipe
- La sauce tomate n'est pas égale en fonction des semaines (avec des grumeaux) => rappel à l'équipe de la fiche technique de la recette.
- Attention pour la pizza à ne pas trop couper les bords à la cuisine centrale de Varcès, lorsque les côtés sont brûlés (il manque encore plus) et les agents ont du mal à découper 24 parts par plaque.
- Pour rappel, les pizzas ont un poids de 2,5 kg (2,5 kg / 24 parts : 100 g / portion)
- Petit suisse : 1 unité pour les maternelles et 2 unités pour les primaires et collégiens
- Paëlla : le poisson est sec et fade => voir avec les cuisiniers si possible d'assaisonner le poisson ou de le cuisiner avec le riz

## Bilan et actions à mettre en place

### OBSERVATIONS

### ACTIONS À METTRE EN PLACE

#### Livraison :

- Les livraisons se passent bien.
- Les gastro sont récupérés en temps et en heure.

#### Stock surgelé : A livrer pour le mardi 2 septembre :

- 2 cartons de compote de pomme individuelle
- 2 cartons de frites au four
- 2 cartons de cordon bleu
- 2 cartons de poisson pané
- 1 carton de pané au fromage

### FÊTE DE FIN D'ANNÉE

Demande de la part de l'APEL, un geste pour offrir lors de la fête de fin d'année (le 21 Juin) :  
200 parts de pizza au fromage (A livrer le vendredi)



## Menus validés

Validation des menus : Du 1er septembre au 17 octobre 2025



Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
**Mardi 23 septembre 2025 à 14h30**