

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration du 09/01/2023 à 14h30



Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

Mme CAILLOCE Anna-Maria, Membre de l'APEL
Mme FATHY Fouzia, Responsable cuisine
M ROLLAND,

POUR API :

Mme THEVENOT Sophie, Diététicienne
M. CARREAU Jean-Luc, Responsable de production

Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Retours:

- La raclette a été très appréciée mais la peau des pommes de terre a posé problème pour les plus petits.
- Les choux de Bruxelles n'ont pas été appréciés.
- Le potage de légumes
- Un manque de goût est présent sur les viandes de manière générale. Le porc au caramel servi ce jour avait une sauce trop épaisse.
- Le plat servi ce jour était à 0° et le riz était glacé.
- Les épinards en branche ne sont pas appréciés. Les épinards hachés sont davantage consommés par les maternelles.
- Les omelettes fraîches nature n'ont pas été appréciées
- Mettre davantage de persil, assaisonnement
- Mandarines aux litchis: pas appréciés
- Essai de la salade de petit épeautre pour remplacer les lentilles bio non livrées: voir les retours.
- La salade d'agrumes est toujours servie avec de la vinaigrette et non avec de l'huile d'olive et des herbes.

Point sur les repas complets:

Une demande est faite pour prévoir des plats complets le mardi.
Il est difficile d'un point de vue organisationnel de les prévoir tous les mardis. Nous allons faire notre possible pour les intégrer dans la prochaine trame.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Point sur la livraison du pain:

Le pain BIO est régulièrement livré à 12h10 au lieu de 9h00. Nous allons refaire un point avec la boulangerie Lenoir et voir si un autre pain bio peut être livré mais à l'heure.

Point sur les cuissons:

Nous rappelons que l'élaboration des viandes et poissons est identique depuis plusieurs années: les cuissons des viandes et poissons sont élaborées au four, à basse température, avec une sauce faite à part et livrée en seau pour ne pas faire déborder les bacs gastronomes.

Point sur les livraisons:

Les livraisons restent aléatoires

Point sur les sauces:

Les sauces vont désormais être remixées à la girafe avant la remise en température.

Point sur la soupe:

Essai de soupe: 150ml par élèves dont 60L.

Menus validés



Validation des menus: Du 3 janvier au 3 février 2023



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
mardi 28 février 2023 à 14h30