

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration

du 09/05/2022 à 14h30



Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

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

POUR API :

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



Dans l'assiette



Salade d'agrumes, lasagnes à la bolognaise



Salade de haricots blancs, haricots blancs à la tomate, brochette de poisson



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

Retours:

- La salade coleslaw fin mars a été découpée en gros morceaux: il y a eu un souci au niveau du disquage.
- La sauce crustacé manquait de goût et n'a pas été appréciée.
- Un problème a été présent sur les sauce qui n'étaient pas paramétrées (sauce citron pour poisson).
- Le parmentier de patate douce n'a pas été apprécié.
- Des betteraves roses pâles ont été servies et n'étaient pas bonnes au goût. (Un seul plat gastronomique était concerné).
- Le sauté de joue de bœuf était un peu gras.
- De la salade de choux-fleurs a été livrée à la place des radis aujourd'hui.

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Nous allons retravailler la recette.

Le problème a été résolu et le paramétrage a été modifié.
 Nous allons arrêter d'utiliser l'égréné végétal car il n'est pas apprécié des enfants.
 Nous allons réitérer les curry de lentilles avec du riz.

Nous nous en excusons, il y a eu un problème de paramétrage.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Point sur les quantités:

- Il faut vérifier les grammages des samoussas
- Il faut vérifier les grammages des friands (différentes tailles sont présentes).
- Les bacs gastronormes de pizzas sont pour 20 personnes (nous avons uniformisé les quantités)
- Les bacs gastronormes de samoussas de 3 kg.

Point sur les livraisons:

Les livraisons de pain bio (le jour du repas bio) sont compliquées: livraisons trop tardives... **Nous allons faire un point avec la boulangerie Lenoir.**

Envoi des menus:

Nous allons bien stipuler dans l'objet du mail: Feuille de commandes définitive.

Point sur la qualité gustative:

Une baisse de qualité est constatée, de manière générale les plats manquent de goût. Nous allons retravailler les recettes qui ne sont pas appréciées.

Animation: Fontaine à chocolat: mardi 21 juin et jeudi 23 juin 2022.

Menus validés



Validation des menus: Du 2 septembre au 21 octobre 2022



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Lundi 19 septembre 2022 à 14h30