



Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration du 19/01/2026 à 14h30



Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

M. ROLLAND Philippe , Attaché de gestion
Mme GANECH Halima , Responsable
cuisine

Excusé :

Mme CAILLOCE Anna-Maria , Membre de
l'APEL

POUR API :

BOUVIER Clara , Diététicienne

M. CARREAU Jean-Luc , Responsable de
production

Mr COMTE Frédérique , Directeur Régional
adjoint



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Retours sur la dernière période:

- Un retour négatif a eu lieu sur un potage de butternut trop blanc.
- Porc au caramel très apprécié.
- Les soupes sont appréciées.
- Le repas de Noël très apprécié.
- Il y a eu un service de boulgour trop cuit (texture proche de la purée).
- Les nems au poulet sont très bons mais les nems aux légumes ne sont pas assez aromatisés.
- Le gratin de pâtes au fromage a été remplacé par un gratin de pâtes aux légumes (mais il n'a pas été apprécié).
- Les lentilles sont moins bien consommées.
- La crème dessert du chef avait un goût très prononcé d'œuf selon les enfants.
- Il y a eu une purée de potiron avec de trop gros morceaux de pommes de terre qui manquait un petit peu de cuisson (fraîche). Mais cela n'a pas été très apprécié.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
<u>Grammage :</u> Un point sur les grammages a été refait. API va envoyer un nouveau support de grammage simplifié.	
<u>TOAST</u> Les mêmes informations tournent toujours en boucle sur les menus toast (information diffusée sur les écrans) Cela n'a aucune plus-value pour les convives. M. ROLLAND réfléchit à arrêter le contrat. Frédéric COMTE va se rapprocher de la chargée de développement pour avoir plus d'informations à ce sujet.	



Menus validés

Validation des menus : Du 23 Février au 3 Avril 2026



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Lundi 2 Mars 2026 à 14h30