

# Restaurant de l'institution BAYARD

## Compte rendu de la commission de restauration du 23/05/2023 à 13h00



### 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

#### POUR API :

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



### Bilan et actions à mettre en place

#### OBSERVATIONS

#### ACTIONS À METTRE EN PLACE

#### Retours:

- Éviter les aliments trop pimentés type merguez pour les maternelles.
- Ne plus mettre de salade verte le lundi car elle a du mal à tenir le week-end. (des sachets de salade abîmée ont été retournés à la cuisine)
- Les retours concernant la qualité gustative sont très positifs.

#### Point sur les animations:

Les animations ont été appréciées par les élèves.  
Il y aura la semaine du 12 au 16 l'animation brochette de fruits.



## Bilan et actions à mettre en place

### OBSERVATIONS

### ACTIONS À METTRE EN PLACE

#### Point sur les sauces:

Les sauces ne sont pas systématiquement mixées avant le service. Un rappel est fait sur le fait qu'il faut retravailler la sauce avant le service pour la remettre en forme.

Pour rappel : Du fait du changement de température (lié aux différentes étapes de réalisation) la sauce fige lors du refroidissement, sans action manuel lors de la réchauffe (de type mixage) elle ne pourra pas reprendre son aspect liquide.

#### Point sur le visuel :

Les poêlées sont souvent trop cuites (visuel purée), la cuisine va essayer de changer la méthode de cuisson.

#### Cuisine :

Des travaux vont être effectués cet été au niveau de la cuisine (chambre froide, lave gastro ...)

## Menus validés



Validation des menus: Du 4 Septembre au 20 Octobre



Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
lundi 18 Septembre 2023 à 14h00