

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration du 28/02/2023 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
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:

- Le sauté de bœuf est encore trop dur pour les enfants.
- Les salades de pâtes ne sont pas appréciées. Elles sont généralement trop cuites.
- La choucroute a été appréciée mais le service a été compliqué. Nous allons réitérer avec une saucisse uniquement.

Point sur les animations:

Les animations ont été appréciées par les élèves.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Point sur la livraison du pain:

Le pain BIO est désormais livré à la bonne heure.

Point sur les livraisons:

Les livraisons restent aléatoires

Point sur les sauces:

Les sauces sont désormais remixées à la girafe avant la remise en température. Il faut bien ajouter davantage de sauce lorsqu'il y a de la semoule.

Point sur la soupe:

La soupe a été très appréciée. Il faut même prévoir une plus grande quantité (70L).

Menus validés



Validation des menus: Du 20 février au 7 avril 2023

Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
mardi 23 mai 2023 à 14h30



api