

Laurence TISSEYRE
Cheffe d'établissement coordinateur

Collège NOTRE-DAME
3 avenue Gambetta
91210 Draveil



Bilan commission restauration

29 janvier 2026

11 élèves représentant leurs classes du primaire à la 3^{ème}

Parents APEL commission restauration : Mme M. (primaire et maternelle) et M O. (collège).
Excusés.

ELIOR (Responsable du secteur adjoint M.BELOUIS et le chef cuisinier M.JAMMET)

DIRECTION Mme TISSEYRE (Cheffe d'établissement du collège, coordinateur), Mme VIGNERON (Cheffe d'établissement primaire et maternelle)

Organisation de la commission :

Les élèves de la commission ont interrogé les autres élèves de leur classe en demandant de préciser qui déjeunait à la cantine et combien de fois par semaine.

Les élèves étaient libres de leurs réponses mais devaient être le plus précis possible si un plat ne plaisait pas, un « *j'aime pas* » ne pouvait pas suffire.

Pour information : 420 couverts par jour.

Les élèves nous disent :

Au collège : Bilan globalement positif mais des points d'amélioration sont précisés :

- **Variété jugée insuffisante :** Souvent les mêmes entrées. Sont appréciées les pizzas, pâtes, crêpes. Veulent plus de viande, de soupe et plus de desserts et surtout plus souvent des frites, des fromages et fruits différents (pas toujours les mêmes).
N'apprécient pas le plat végétarien.
Ne prennent pas systématiquement (voire jamais) d'entrée.

Élément de réponse : Le plat végétarien est obligatoire (Loi EGALIM). Les fruits sont de saison et sont donc toujours à peu près les mêmes avec très souvent banane et ananas.

A l'école : Une demande a été faite pour simplifier certains plats. Par ailleurs, le souhait d'avoir des frites plus régulièrement a été exprimé.

- **Certains ne savent pas à quoi ils ont droit (école et collège) :**

Élément de réponse : C'est affiché sur les présentoirs. On peut envisager un affichage en plus sur le panneau près de la file des élèves qui badge.

- **Portions parfois insuffisantes (remarques collègue). Manque de choix en fin de service :**

Élément de réponse : Les élèves le savent, ils peuvent demander du rab' (pas en viande et pas plusieurs fois). En revanche, quand ils savent qu'ils ne vont pas manger-apprécier, ils doivent demander une « petite portion » ou « grosse portion » quand ils sont certains de la manger. Attention au gâchis. Parfois, on retrouve directement sur les plateaux rendus, le yaourt, les légumes.

Les élèves doivent redemander du pain s'il n'en reste plus en fin de service, il sera recoupé pour eux. Il est certain, que les derniers morceaux et autres plats ne sont pas proposés en grande quantité sur les présentoirs car ils sont jetés à la fin du service (c'est la loi). Le chef compte les élèves en fin de service pour ajuster aux besoins et en fonction du nombre d'élèves restants à passer.

Les élèves nous précisent qu'ils sont nombreux d'après le questionnaire à ne jamais prendre d'entrée (crudités). Nous rappelons que ne pas prendre d'entrée ne donne pas droit à un dessert ou autre supplémentaire.

Les élèves n'aiment pas quand un plat est resservi (en entrée par exemple) le lendemain. C'est pourtant légal une fois (pour lutter aussi contre le gaspillage).

- **Plateaux/Couverts/vaisselle** parfois encore humides, des verres avec du calcaire, des couverts parfois déformés ou avec des « résidus secs ». Les élèves disent « sont sales ».

Éléments de réponse : Les plateaux étaient signalés mouillés l'an dernier. Cela est dû à leur qualité quand nous les avons en partie renouvelés l'an dernier (ceux qui sont en couleur). Cela s'est amélioré (le personnel de cuisine les essuie à la sortie du séchage) avant de les reproposez mais cela pu rester humide pour quelques-uns. Mouillé ne veut pas dire « sale ».

Quand un élève tombe sur un couvert sale, il doit le dire et en prendre un propre sans remettre celui-ci dans le bac des couverts propres. La vaisselle est renouvelée régulièrement (à cause de la casse). La vaisselle cassée (chute de plateau) est remplacée. Nous achetons un réassort tous les ans.

Enfin, nous rappelons que si un couvert est tordu : c'est que des élèves se sont « amusés » à les tordre.

Les verres ne sont pas sales mais le calcaire laisse des traces. Pour information, ils sont passés au détartrage plusieurs fois dans l'année (en décembre 2025).

Pour information, une société teste l'hygiène inopinément plusieurs fois par an. C'est obligatoire et cela est fait par une société indépendante. Ex : prélèvements sur les murs, plan de travail, couverts, eau, nourriture. Sur un an de tests : la cantine obtient 18.7/20 pour les conditions d'hygiène et 100 % concernant la conformité des produits finis.

- **Prix. Des élèves trouvent cher le repas et pensent savoir que cela coûte 10 €**

Éléments de réponse : Le prix du repas par jour est à 6.94 €. C'est le repas exceptionnel (donc pour un élève externe qui s'inscrit exceptionnellement à la cantine) que le repas à près de 10 € (voir le règlement financier). L'information que se transmettre les élèves est donc erronée.

Nous rappelons également que le prix comprend le repas, la surveillance (à la cantine et dans la cour) et pendant la cantine. Nous rappelons également qu'il s'agit d'une cantine privée (pas comme dans les écoles publiques où elle dépend de la mairie).

- **Suggestions des élèves :**

Plus souvent des repas à thème, anniversaires, plus de repas « snack », des frites, des pizzas, accras, saucisses, purée, un repas comme celui des 3^è mais pour les 4^è, des sushis. Du sel et du sucre à disposition.

Également plus de temps et être plus à l'abri dehors en faisant la queue.

Éléments de réponse : Il y a une animation par mois et elles ont été respectées (Italie, repas régional, crêpe...). Les sushis : impossible du fait de l'interdiction de poisson cru dans une cantine. Rappel : obligation de varier, d'introduire un plat végétarien avec la loi EGALIM.

Sel et sucre ne peuvent pas être à disposition (obligation de lutter contre le trop salé/trop sucré).

Oui, nous devons envisager des bancs supplémentaires. Après de gros travaux prévus dans la cour des maternelles l'été prochain, nous pourrions réfléchir à ces besoins.

Zoom sur la semaine du lundi 2 février

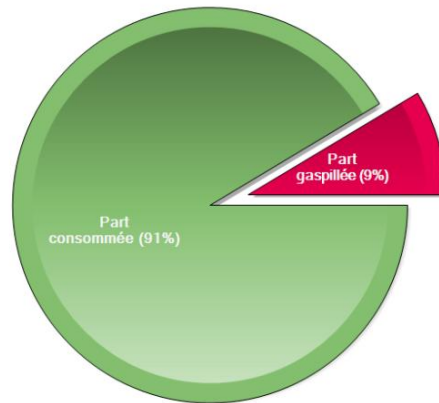
Au menu cette semaine -Déjeuner

LUNDI 02 Fev	MARDI 03 Fev	JEUDI 05 Fev	VENDREDI 06 Fev
Betterave vinaigrette Potage de légumes verts Salami Crêpe fromage Cordon bleu Torsades Petits pois Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Bûchette mi-chèvre Corbeille de fruits Compote pommes bananes Crème pralinée	Carottes râpées vinaigrette Salade verte à la mimolette Friand fromage Jambon de poulet Jambonneau colin pané Gratin de choux-fleurs Semoule Chips Emmental Petit moulé Yaourt nature sucré Crêpe au sucre Crème dessert caramel Corbeille de fruits	Endives aux pommes Chou blanc sauce mangue Rillettes de saumon Jambon de poulet Caghuse picarde Pavé de colin Purée de pommes de terre Endives braisées Chips Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Bleu Tarte belge au sucre Crème dessert chocolat Corbeille de fruits	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Croisillon emmental Blé à la cantonnaise Chicken wings Frites Fondu Président® Mimolette Yaourt nature sucré Corbeille de fruits Compote de pommes Mousse au pain d'épices
HVE Végétarien Produit local Pêche responsable Plat végétarien			ECOLE NOTRE DAME ELIOR

Consommation/gaspillage :

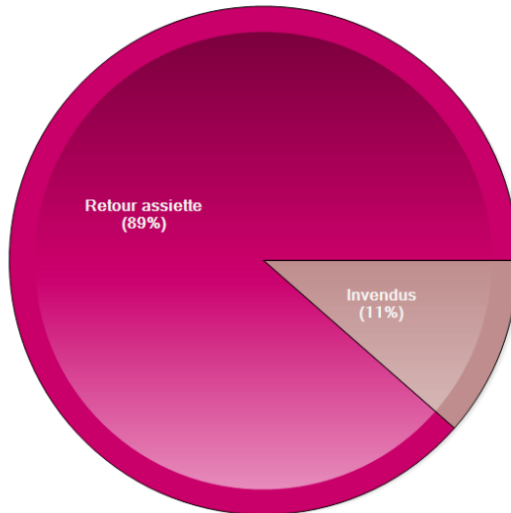
Consommation / Gaspillage (Production totale = 751,1 kg)

Consommation : 686,6 kg
Gaspillage : 64,5 kg



Répartition du gaspillage (64,5 kg)

Invendus : 7,4 kg
Retour assiette : 57,1 kg



Photos prises sur chariot retour des plateaux le même jour au collège (pas la semaine du 2 février).