



# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2022

Nous avons réalisé de nouveaux tests cantines en ce début d'année 2022.

Nous avons donc observé :

- un petit déjeuner pour l'internat le 21 janvier 2022
- un déjeuner du midi le 21 janvier 2022
- un repas du soir de l'internat le 20 janvier 2022

Sommaire du compte rendu :



Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 21 janvier 2022.....	2
1. Synthèse du petit-déjeuner.....	2
Observation déjeuner du vendredi 21 janvier .....	4
2. Menu .....	4
3. Organisation .....	5
4. Remarques générales des enfants .....	6
5. Nous avons goûté pour vous.....	7
6. Synthèse du déjeuner :.....	7
Observation dîner de l'internat du 20 janvier .....	8
7. Menu .....	8
8. Les remarques générales des enfants .....	8
9. Nous avons goûté pour vous.....	9
10. Notre synthèse .....	9
Les enfants nous ont parlé du goûter .....	9

## Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe 21 janvier 2022

### 1. Synthèse du petit-déjeuner

Rappel du 29/09/2021 et des points demandés alors

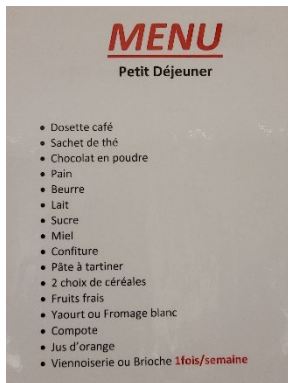
Le cahier des charges suivant est-il respecté ?	OUI	NON	Commentaire
Présence de café et de thé	X		Nescafé Thé aux fruits rouge
Autre boisson chaude		X	
Présence d'un produit céréalier			
Pain	X		
Viennoiserie	X		
Céréales	X		voir commentaire
Autre produit céréalier			
Présence d'un produit laitier			
lait	X		
Yaourts	X		
Fromage		X	
Autre produit laitier		X	
Présence d'un fruit			
Fruit cru		X	
Jus de fruit	X		
Compote	X		
Autre produit à base de fruit		X	
Présence d'accompagnement			
beurre	X		
sucre	X		
confiture	X		
miel	X		
Pate à tartiner au chocolat		X	
Autre accompagnement	X		plaque de chocolat lait

Points à améliorer en sept. 21	Constats janv. 2022
Est-il possible de les enlever ou d'expliquer leur utilité / fonctionnement ? (Prévoir un nettoyage avant toute utilisation)	Le matériel qui ne fonctionnait plus ou qui n'était plus utilisé a été enlevé, offrant ainsi plus de place sur le plan de travail
Il n'y a pas de grille-pain, les élèves apprécieraient de pouvoir faire griller le pain. Est-il possible de mettre à disposition un grille-pain ?	Toujours pas de grille-pain – Le pain est chauffé au micro-ondes. 
Quantité suffisante	idem
Le chocolat en poudre n'a pas beaucoup le goût de cacao et ne se dilue pas bien dans le lait : expliquer comment l'utiliser ?	A priori meilleur ce jour
Le distributeur de céréales n'a pas été complété, il manque un choix (type « miel pops »)	Présence de 3 types de céréales, 2 dans le distributeur, 1 dans un bocal
Changer le goût du thé	Non observé
Prévoir des viennoiseries de temps en temps	Proposées une fois par semaine (en quantité limitée) 
Prévoir de la pâte à tartiner de temps en temps	Présent ce jour



## 2. Menu

### Menu affiché



### Le jour de notre visite

- Fruit frais (oranges)
- Petits suisses
- Jus de fruits (raisin, orange et pomme)
- Céréales
- Pain avec pâte à tartiner, miel, confiture, beurre
- Lait
- Compotes



Malgré la présence sur la carte menu, au moment où nous sommes arrivés, il n'y avait pas de fruits frais proposés. Quand nous avons interrogé le personnel présent on nous a répondu « je ne les sors pas parce que les enfants n'en mangent pas ». Un plateau d'orange a finalement été apporté. Cependant, le matin les enfants n'ont ni assiette (les enfants déjeunent dans des ramequins) ni couteau, il leur est donc impossible de manger ces fruits.



### Nos remarques

- Dans la mesure où une personne est désormais présente, serait-il possible de préparer les fruits (découpe en morceau) pour inciter les élèves à en manger ?
- Prévoir des petites assiettes et des couteaux



## Observation déjeuner du vendredi 21 janvier

### 3. Menu

Le 21 janvier était un jour pizza, au plus grand bonheur d'un grand nombre d'enfants.

Un seul accompagnement était proposé : une salade verte déjà assaisonnée.



En entrée, les enfants avaient le choix entre des œufs durs, des rillettes de la mer ou de la rosette. La salade verte qui servait d'accompagnement à la pizza était présentée dans des ramequins avec les entrées, les enfants ont donc cru que c'était une entrée et ne l'ont donc pas prise.



Les desserts étaient tous à base de lait : fromage blanc avec différents nappages, mousse au chocolat ou yaourt.

Des fruits étaient présents mais dans le dos des enfants.





#### Nos remarques sur le menu et les portions :

- Trop de tranches composaient l'assiette de rosette, entre 5 et 6.
- Les rillettes de thon étaient quasiment liquides. L'apparence n'a incité que très peu d'enfant à choisir cette entrée.
- A remonter en commission des menus : le choix de proposer des desserts 100% lactés ne permet pas à tous les enfants de prendre un dessert. Il serait préférable qu'il y ait une alternative, d'autant plus qu'il y a toujours des laitages présents en plus des desserts du menu.

#### 4. Organisation

Nous sommes arrivés à 12h. Les enfants en permanence étaient déjà attablés. Les fruits n'avaient pas encore été mis à disposition.

Les pizzas étaient préparées dans les assiettes. Cependant il n'y avait pas d'affichage pour spécifier si elle était carnée ou non et les 2 types de pizzas étaient peu différenciables. Certains enfants se sont trompés.

Contrairement aux assiettes de présentation, la salade verte n'était pas ajoutée à l'assiette de pizza. Le personnel ne proposait pas les salades, qui se trouvaient dans le présentoir réfrigéré des entrées. De plus, si l'enfant avait voulu en prendre il aurait dû rebrousser chemin ce qui n'était pas optimal.

Nous avons questionné les enfants voyant qu'aucun d'entre eux n'avaient de salade dans son assiette. Ils nous ont globalement répondu qu'ils n'avaient le droit qu'à une seule entrée. Dans ces conditions ils préféraient prendre les œufs ou la rosette.

Les enfants peuvent prendre jusqu'à 3 morceaux de pain. Une pince est présente pour se servir mais globalement peu l'utilisent.

Nous avons pu noter une sorte de favoritisme entre certains enfants qui pouvaient prendre plusieurs entrées et desserts et les enfants « lambdas », et ceci bien avant que les enfants ne puissent aller se resservir.

Au début du second service, qui a commencé avec 5 min de retard (12h50 à la place de 12h45), la pizza fromage (non carnée) est venue rapidement à manquer.



# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2022

Le personnel a donc proposé d'abord des raviolis au bœuf puis du couscous avec des boulettes de viande, alors qu'il restait encore de la pizza à la viande. Certains enfants se sont retrouvés avec des raviolis et de la semoule dans leur assiette.

Plus aucun plat non carné n'était disponible à partir de ce moment-là alors que plusieurs choix de plats carnés étaient disponibles, soit davantage qu'en début de service.

Au niveau des desserts, seuls les fromages blancs sont restés disponibles jusqu'en fin de service. Des yaourts étaient disponibles mais le personnel n'a pas jugé utile d'en remettre, ni de compléter avec du fromage, car cela aurait fait trop de produits laitiers.

**Les enfants nous ont beaucoup parlé de la mauvaise répartition entre plat carné et non carné.** De nombreux enfants semblent préférer les plats non carnés, ce qui semble entrainer une dérive au niveau des adultes. En effet, on nous a rapporté que le personnel Elios et certains surveillants inciteraient fortement/forceraient les enfants mangeant de la viande à ne pas prendre de plat non carné.

## Nos remarques :

- La gestion de l'accompagnement « salade » n'a pas été concluant. La salade aurait dû être proposée systématiquement aux enfants au moment de prendre la pizza et servie à cet endroit du parcours.
- Il est impératif qu'un rééquilibrage soit effectué entre les plats disponibles. Il est clair qu'il faut augmenter largement la part de plat non carné. Est-ce que Elios a connaissance chaque jour des problèmes de denrées insuffisantes ?
- Lorsqu'un plat non carné n'est plus disponible, il le faut le remplacer par un plat non carné. Est-ce que les plats de substitution sont prévus par la commission des menus ?
- Les fruits restent placés dans le dos des enfants, qui de fait n'en prennent quasiment jamais. Il faut les réintroduire dans la chaîne.

## 5. Remarques générales des enfants

Les remarques des enfants sont assez consensuelles :

- Globalement, les portions servies sont insuffisantes
- La nourriture n'a souvent pas assez de goût. Du sel est disponible mais à la demande.
- Certains jours, il manquerait des yaourts.
- L'une des fontaines à eau serait régulièrement en panne.
- Les enfants aimeraient que le type de poisson varie, et plébiscitent le poisson pané.
- L'amélioration de la qualité du pain est appréciée.

## Nos remarques :

- Comme pour le sucre, mettre à disposition de petits sachets de sel.
- Veiller à fournir des plats gouteux.
- Si possible, ne pas assaisonner préalablement la salade.

## 6. Nous avons goûté pour vous



Globalement, nous avons trouvé les aliments bons. La consistance des rillettes était cependant fort peu agréable.

## 7. Synthèse du déjeuner :

Le cahier des charges suivant est-il respecté ?	OUI	NON
<b>Hors d'œuvre</b>		
Présence de 3 choix en début de service (11h30)	X	
Présence de 2 choix en fin de service dont 1 constante (13h)	X	
<b>Plat protidique</b>		
Présence de 2 choix en début de service (11h30)	X	
dont 1 plat de viande	X	
dont 1 alternative à la viande	X	
Présence de 2 choix en fin de service (13h)		X
dont 1 plat de viande	X	
dont 1 alternative à la viande		X
<b>Accompagnement</b>		
1 féculent tout au long du service		X
2 légumes tout au long du service		X
<b>Produit laitier</b>		
Présence de 3 choix en début de service (11h30)	X	
Présence de 2 choix en fin de service dont 1 constante (13h)		X
<b>Desserts</b>		
Présence de 3 choix en début de service (11h30)	X	
Présence de 2 choix en fin de service dont 1 constante (13h)	X	
<b>Comment qualifieriez-vous ?</b>		
(1 = pas satisfaisant, 2 = passable, 3 = satisfaisant, 4 = très satisfaisant)		
Le niveau sonore dans la cantine	3	
La propreté du lieu	3	
Les enfants trouvent-ils facilement de la place pour s'asseoir	3	
Le temps laissé lors du 1er service (11h30/12h30)	3	
Le temps laissé lors du 2ème service (12h45/13h10)	1	
La surveillance de la cantine	3	

Evolutions au regard du test de septembre 2021 :



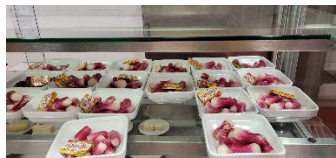
Points à améliorer en sept. 21	Constats janv. 2022
Améliorer le réassort en deuxième service.	Toujours des difficultés. Pas de plat non carné au 2ème service. La solution mise en place d'obliger à prendre le plat carné n'est pas satisfaisante.



Améliorer le service des morceaux de poisson pané (directement à la main - mais cela concerne un membre du personnel seulement, les autres utilisant des pinces).	Non testé
Proposer systématiquement les différents accompagnements et des assiettes mixtes.	Toujours pas réalisés. Gros problème avec l'accompagnement "salade verte" qui n'était pas proposé.
Améliorer le suivi des extras (gruyère, jus de citron)	Non testé

## Observation diner de l'internat du 20 janvier

### 8. Menu



L'odeur était très appétissante en entrant dans la cantine.

Globalement, les enfants ont trouvé le repas à leur goût. Certains nous ont indiqué qu'ils préféraient généralement le diner du soir à celui du midi.

Cependant, certains enfants nous ont indiqué ne manger aucune viande. Comme il n'y a qu'un plat unique le soir, ils ont mangé beaucoup de pain.

Il n'y avait aucun problème de quantité.

Peu d'enfants ont pris du fromage.

### 9. Les remarques générales des enfants

Les enfants nous ont dit avoir rarement faim après le diner.

Cependant, ils aimeraient pouvoir rendre plus gouteux certains plats, comme les pâtes, qui composent souvent le menu du soir.

Ils peuvent facilement se resservir.

#### Nos remarques :

- Assurer systématiquement une ration de féculent au diner pour permettre aux enfants qui ne mangent pas de viande de ne pas avoir faim de retour dans leur chambre.
- Mettre à disposition du gruyère ou du parmesan pour améliorer le goût des pâtes.





# Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Janvier 2022

## 10. Nous avons goûté pour vous

Globalement, les mets servis étaient gouteux, même les simples haricots verts.

## 11. Notre synthèse

Le dîner à l'internat s'est nettement amélioré. Les enfants semblent apprécier et ne disent pas avoir faim en sortant de table.

Date du test :	20/01/2022	
Heure d'arrivée :	18h55	
<b>Le cahier des charges suivant est-il respecté ?</b>		
Présence d'un hors d'œuvre	X	
Présence d'un plat protidique	X	
Présence d'un accompagnement	X	
Présence d'un produit laitier	X	
Présence d'un dessert	X	
<b>Comment qualifieriez-vous ?</b>		
(1 = pas satisfaisant, 2 = passable, 3 = satisfaisant, 4 = très satisfaisant)		
Le niveau sonore dans la cantine	4	
La propreté du lieu	4	
Les enfants trouvent-ils facilement de la place pour s'asseoir	4	
Le temps de repas	4	
La surveillance de la cantine	4	

## Les enfants nous ont parlé du goûter

Nous n'avons pas réalisé de test pour le goûter mais voici les remarques des internes rencontrés :

- Le goûter est trop souvent composé par du pain (bien qu'il soit reconnu « super bon ») et d'un accompagnement (beurre, confiture, etc.)
- Ils aimeraient avoir systématiquement l'accès à des jus de fruit, avec des goûts variés (trop souvent de pommes et orange)
- Nos élèves aimeraient avoir de temps en temps de la brioche ou des viennoiseries aussi au goûter.