



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Novembre 2023

Comme les années précédentes, l'APELGC s'est rendu aux trois moments forts de la restauration de notre collège afin de vérifier la qualité de la restauration proposée aux élèves.

Nous avons donc observé :

- un petit déjeuner pour l'internat le 15 novembre 2023
- un déjeuner le 16 novembre 2023
- un repas du soir de l'internat le 16 novembre 2023

Sommaire

1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe le 15 novembre 2023	2
a. Organisation	2
b. Contenu	2
c. Nos constats et demandes	3
2. Observation du déjeuner du 16 novembre 2023	4
a. Organisation	4
b. Contenu	5
c. Nos constats/propositions	6
d. Points d'amélioration	7
3. Observation du dîner du 16 novembre 2023	7
a. Organisation	7
b. Contenu	7
c. Nos demandes/propositions	9

1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe le 15 novembre 2023

a. Organisation

Les élèves de l'internat sont réveillés à 6h30. Ils arrivent progressivement à l'internat à partir de 7h00 et quittent l'internat à 7h45.

Le petit déjeuner est pris dans la salle à manger de l'internat. Une personne de Sodexo est présente pour assurer le service.

Les enfants peuvent utiliser les 2 micro-ondes de la salle.

Ils débarrassent leur bol à la fin du repas.

La salle est propre et le niveau sonore correct.

Le menu du petit déjeuner est affiché à l'entrée (le document n'était pas actualisé à la date de notre visite, l'exemplaire ci-dessous permet néanmoins de voir un exemple de semaine type, avec des propositions différentes en fonction des jours de la semaine).

MARDI 17/10/2023	MERCREDI 18/10/2023 PETIT DÉJEUNER	JEUDI 19/10/2023	VENDREDI 20/10/2023
Pain <i>Gluten</i>	Viennoiserie <i>Gluten Lait Oeufs</i>	Céréales muesli aux fruits <i>Fruits à coque Gluten Lait</i>	Pain <i>Gluten</i>
Jus multifruits	LAIT ENTIER <i>Lait</i>	LAIT ENTIER <i>Lait</i>	Jus d'orange
LAIT ENTIER <i>Lait</i>	Fruit	Compote pomme allégée en sucres	LAIT ENTIER <i>Lait</i>
Miel	Fromage blanc <i>Lait</i>		Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>
Beurre micro pain <i>Lait</i>			Assortiment de confitures <i>Lait</i>
Yaourt nature <i>Lait</i>			

b. Contenu

A noter que la composition du petit déjeuner a été revue sur recommandation de la diététicienne qui jugeait que les précédentes propositions étaient déséquilibrées avec un apport en sucre trop important. La pâte à tartiner a été supprimée. La quantité de viennoiserie a été réduite à une fois par semaine (2 fois par semaine l'année dernière lors de notre précédente visite).

Les produits proposés varient en fonction des jours de la semaine :

- Laitages : lait entier et fromage blanc ou yaourt ou fromage frais
- Fruits : Jus multifruit ou fruits frais et/ou compote
- Féculents : pain, viennoiserie, céréales (les céréales les plus sucrées type « chocopop » ne sont pas systématiquement proposées).



Le jour de notre visite, les propositions étaient les suivantes :

- Céréales (pétale de maïs et chocopop)
- Pain
- Confiture / miel / beurre
- Lait entier / yaourt
- Dosettes thé, Chocolat en poudre et sucre
- Banane
- Compote

A noter :

- Les enfants prennent majoritairement des céréales. Quelques-uns complètent avec du pain, une banane ou une compote.
- La confiture et le miel sont peu consommés, Les enfant qui mangent du pain prennent du beurre.
- La personne de Sodexo nous confirme notre précédent constat : Quand ils sont proposés, les fruits sont peu consommés, à l'exception des bananes (pratique à éplucher). En revanche, ils mangent des compotes et prennent les jus de fruits.

c. Nos constats et demandes

Les enfants sont globalement satisfaits de ce repas, tant sur la qualité que sur la quantité. Ils n'ont pas fait de remarque sur la qualité de pain.

Nos précédentes remarques sur l'apport diététique ont été prises en compte : moins de produits sucrés, plus grande variété dans les propositions, ajout des compotes.

Points d'amélioration :

- La consommation de fruits frais reste limitée (manque de temps pour éplucher, praticité...). Est-ce que l'apport sous forme de salade de fruits seraient envisageable ?
- Quelques enfants boivent du thé, mais dans des verres non adaptés aux boissons chaudes. Est-ce que l'on pourrait prévoir l'achat de quelques mug, pour limiter tout risque de brûlure ?
- Des enfants ont exprimé le souhait de pouvoir avoir des tartines grillées. Est-ce qu'il serait possible d'avoir un grille-pain accessible aux enfants (ou bien manipulation par le personnel de Sodexo) ?

2. Observation du déjeuner du 16 novembre 2023



a. Organisation

Nous étions présents dès 11h30 ; le premier service a débuté à 11h40 et, les élèves ce jour-là n'étant pas très nombreux, a duré jusqu'à 11h45.

La salle de service et le réfectoire sont propres, ainsi que les tables/chaises.

Le menu de la semaine est affiché au-dessus du présentoir des hors-d'œuvre et le menu du jour juste avant le service des plats chauds, mais très peu d'enfants le regardent. Les allergènes sont bien indiqués.

Menu du jour : effectivement constaté sur place VS intitulé.

- Entrée : Choux rouge râpé / Salade coleslaw
- Plats : Émincé de volaille-kebab
Penne Bio / Épinards Bio / Emmental

Ou

Penne Bio / Emmental / Épinards à la béchamel au lait de coco, chèvre, sauce tomate

- Dessert : Moelleux au chocolat / Tarte au flan



Il y a des assiettes de présentation des 2 plats et quelques assiettes sont préparées en avance et permettent aux enfants de bien visualiser les plats proposés.

Le personnel est agréable et souhaite bon appétit aux enfants.

Une pince est à disposition des élèves pour le service du pain, mais tous les élèves ne l'utilisent pas.

Les enfants trouvent facilement de la place pour déjeuner et le niveau sonore reste correct tout le long du repas.

Entre les 2 services, les couvercles sont replacés sur les bacs chauds et les rideaux des vitrines réfrigérées sont abaissés.

Le deuxième service a commencé à 12h05 pour les élèves prioritaires, et enfin le dernier service à 12h35. Les derniers élèves sont passés à 12h50.

b. Contenu

Comme le menu l'indique, il n'y a ni laitage, ni fruit ce jour-là.



Pour l'entrée, les hors-d'œuvre sont joliment présentés et les coupelles sont bien fournies, mais ils ne rencontrent qu'un très faible succès ; la présence de chou dans les deux choix n'est sans doute pas des plus heureuse. Moins d'un quart des élèves s'est servi du chou rouge ou de la salade coleslaw, avec peut-être une légère préférence pour le chou rouge, que nous avons par ailleurs trouvé plus fade que la salade.

Pour le plat, bien que les épinards soient présentés aux élèves, ils sont vraiment extrêmement peu à en avoir pris. Les pâtes et la viande remportent un franc succès, bien qu'un nombre important d'élèves ne demande que des pâtes (par conviction). Nous avons goûté ce plat et l'avons trouvé très gouteux. ;

Concernant le dessert, le moelleux au chocolat est largement préféré au flan. Dès 12h13, il n'y en a plus dans les vitrines ; un réassort est proposé au compte-goutte pour le reste du service. Les 2 desserts étaient très bons.



c. Nos constats/propositions

Basés sur les remarques des collégiens et nos propres tests :

- Il aurait sans doute été préférable de proposer 2 choix d'entrées qui ne contiennent pas le même ingrédient (chou).
- Concernant les pâtes, les mêmes remarques reviennent systématiquement : certaines sont trop cuites/sèches/dures et elles sont effectivement laissées dans les assiettes. Le gruyère a été très apprécié.
- Les rares élèves qui ont pris des épinards les ont trouvés bons mais ont déploré leur température : ils étaient froids donc moins savoureux (même bac depuis le premier service donc il a refroidi ?).



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Novembre 2023

- Certains élèves ont trouvé les accompagnements un peu fades, et ont demandé du sel/poivre.
- Les enfants étaient globalement satisfaits de la qualité et de la quantité de ce repas, tout en nous signalant qu'il s'agissait d'un « bon jour » ; ils se sont plaints du manque de régularité de la qualité (cuisson inégale des plats ou bien selon les jours) et d'un manque de quantité en fin de service assez souvent.
- Pour le dessert, la répartition était d'1/3 pour le gâteau au chocolat et de 2/3 pour le flan. Au vu du succès prévisible du premier il conviendrait de faire l'inverse, ou bien de proposer en face du moelleux un dessert qui puisse « rivaliser » ?
- Pour le pain, un petit panneau rappelant d'utiliser la pince pour se servir (pictogrammes main interdite ?)
- Lors de notre test, les élèves des deux derniers services qui le souhaitent ont pu venir se resservir.

d. Points d'amélioration

- Proposer deux entrées variées (pas à base du même ingrédient)
- Améliorer la régularité de la qualité et la taille des portions servies
- Vérifier la température des bacs tout au long du service (particulièrement pour les plats qui ont moins de succès et pour lesquels il a peu de réassort)
- Répartition plus logique pour les quantités des desserts
- Systématiser l'utilisation de la pince pour se servir du pain (pancarte)
- S'assurer des quantités fournies au collège afin que tous les enfants bénéficient des mêmes portions, en début ou en fin de service.

3. Observation du dîner du 16 novembre 2023

a. Organisation

Les internes dînent à l'internat vers 19h30 en se plaçant librement.

La salle est propre et plutôt agréable.

Une personne de Sodexo est présente pour procéder au service qui se passe sans problème particulier.

Les plats sont réchauffés en cuisine à l'aide d'un four.

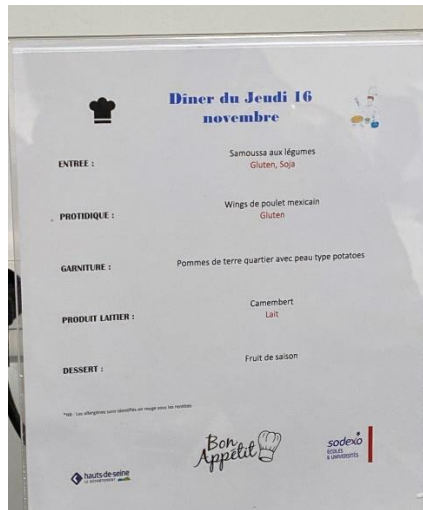
Les collégiens viennent se ranger en file devant la dame de service pour obtenir leur entrée, puis leur plat. Ils peuvent se resservir une fois chacun servis.

Concernant le fromage et le dessert, les enfants se lèvent pour se servir à volonté.

A la fin du repas, les collégiens débarrassent, font le tri et nettoient leur table.

b. Contenu

Au menu : Samoussa de légume, Wings de poulet et pomme de terre, camembert et orange.



Le repas correspond au menu affiché.

Il restait du gâteau du gouter qui a été mis à disposition.

Les enfants ont quasiment tous pris des samoussa mais le contenu aux légumes n'a pas convaincu.



Les Wings ont eu un énorme succès. Tout a été mangé. En revanche, les pommes de terre étaient cuites à l'eau. Nous les avons goûtés et elles étaient réellement farineuses et sans goût. De la mayonnaise étaient proposés avec (mais pas de ketchup).

Le camembert, pourtant très frais, a terminé quasiment intégralement à la poubelle. C'est un énorme gâchis alimentaire.

Certaines oranges étaient prédécoupées. Celles-ci ont été prises par les enfants. Celles restées entière n'ont pas été choisies.



Le pain était tout à fait correct.

c. Nos demandes/propositions

- Avoir la possibilité d'assaisonner les plats avec du sel et du poivre, voir des épices ou du ketchup
- Préférer les fruits simples à manger (l'orange coupée était une très bonne idée)
- Proposer des fromages en portion individuelle emballé pour éviter le gâchis
- Faire attention à la cohérence entre les menus du midi et du soir. Le 16/11, les internes ont eu du poulet midi et soir.

Fin du document