



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Novembre 2024

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 06 novembre 2024
- un déjeuner le 15 novembre 2024
- un repas du soir de l'internat le 05 novembre 2024

Sommaire

1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe le 06 novembre 2024	2
a. Organisation	2
b. Contenu	2
c. Nos constats et demandes	3
2. Observation du déjeuner du 15 novembre 2024	4
a. Organisation	4
b. Contenu	5
c. Nos constats et demandes	6
3. Observation du dîner du 5 novembre 2024	6
a. Organisation	6
b. Contenu	7
c. Nos constats et demandes	8

1. Observation petit déjeuner Internat des Champs Philippe le 06 novembre 2024

a. Organisation

Les élèves de l'internat sont réveillés à 6h30. Ils arrivent progressivement dans la salle du petit déjeuner (où ils prennent également le dîner) 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 le micro-ondes de la salle.

Ils débarrassent leur bol à la fin du repas et nettoient leur table.

La salle est propre et le niveau sonore correct.

Le menu du petit déjeuner est affiché à l'entrée

MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024
PETIT DÉJEUNER			
Lait Lait	Pain Gluten Lait Lait	Lait Lait	Lait Lait
Jus d'orange	Jus de pommes pur jus	Jus multivitamins	Jus d'orange
	Fromage blanc Lait		Yaourt nature Lait
	Beurre micro pain Lait		
Fruit	Compote pomme allégée en sucres	Cereales riz soufflées au chocolat (Coco Pops) Gluten Fruit	Cake nature Gluten, Lait, Œufs
Viennoiserie Gluten, Œufs Cacao poudre Gluten	Sucre Cacao poudre Gluten	Cacao poudre Gluten	Sucre Cacao poudre Gluten
	Confiture d'abricot		Compote pommes et fraises allégée en sucres

b. Contenu

A noter que la composition du petit déjeuner avait 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)
- Pain
- Confiture d'abricot, de fraises et de prunes / beurre
- Lait entier / Fromage blanc
- Chocolat en poudre et sucre
- Clémentine
- Compotes allégées
- Jus de pomme

A noter :

- Les enfants prennent majoritairement du chocolat au lait. Quelques-uns complètent avec du pain, une banane ou une compote.
- La confiture est peu consommée, les enfants 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 et des clémentines. 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. Quelques-uns nous ont signalés que le pain était un parfois un peu sec. Aucun n'a exprimé le souhait d'avoir un grille-pain (contrairement à l'année dernière).

Les élèves disposent désormais de mugs qu'ils ont personnalisés (cela répond à une de nos demandes exprimées lors de notre précédente visite).

Les petits déjeuners offrent désormais une offre moins riche en sucre, conformément à nos demandes et aux recommandations de la diététicienne.

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 ?

2. Observation du déjeuner du 15 novembre 2024



a. Organisation

L'ordre de passage diffère selon les jours de la semaine :

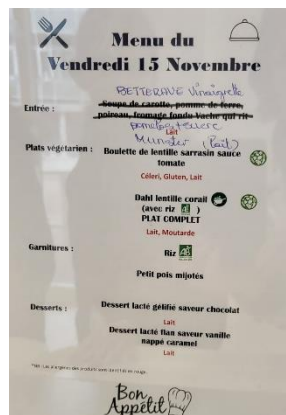
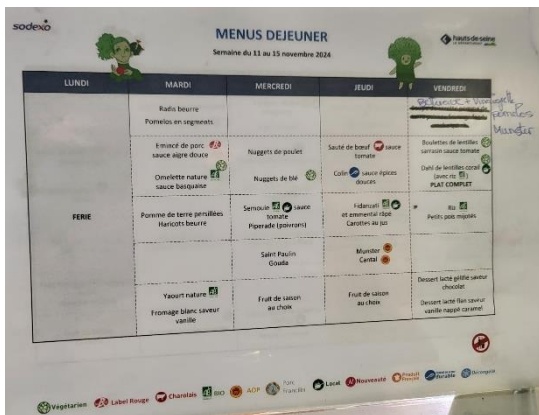
ORDRE PASSAGE DP SEMESTRE				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 ^{er} service : 11h40- 12h	Etude	Etude	Etude	Etude
2 ^e service : 12h10-12h50	PRIORITAIRES (CLUBS, PAI, ULIS)	PRIORITAIRES (CLUBS, PAI, ULIS)	PRIORITAIRES (CLUBS, PAI, ULIS)	PRIORITAIRES (CLUB, PAI, ULIS)
	6 ^e - 5 ^e	5 ^e - 4 ^e	4 ^e - 3 ^e	3 ^e - 6 ^e
	4 ^e - 3 ^e	3 ^e - 6 ^e	6 ^e - 5 ^e	5 ^e - 4 ^e

Nous étions présents à 11h45 ; le premier service a débuté à 11h40 et, les élèves ce jour-là n'étant pas très nombreux, a duré jusqu'à 11h55.

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 à l'entrée de la cantine ; le menu du jour juste avant le service des plats chauds, mais très peu d'enfants le regardent. Ils ne prêtent pas attention aux différents logos (local, bio, végétarien).

Les allergènes sont bien indiqués.



Le jour de notre visite était proposé un repas végétarien :

- Entrée : Betteraves vinaigrette /pomelos
- Plat :
 - Boulettes de lentilles sarrasin – sauce tomate
 - Dahl lentille corail
- Garniture : Riz /Petits pois mijotés
- Fromage Munster
- Dessert : Crème dessert chocolat / crème dessert vanille nappage caramel

Les enfants doivent choisir 3 composantes dans le menu (entrée/plat/dessert ou plat/fromage/dessert, etc...)

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.

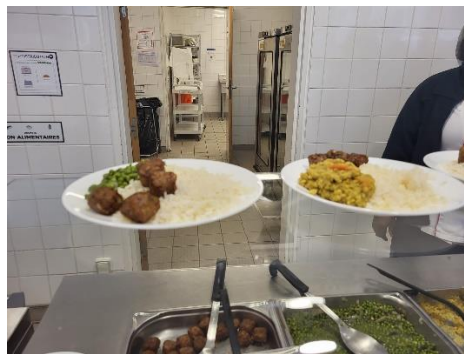
Une pince est à disposition des élèves pour le service du pain, mais tous les élèves ne l'utilisent pas.

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 12h20 pour les élèves prioritaires, et enfin le dernier service à 12h35. Les derniers élèves sont passés à 12h50.

b. Contenu



Pour l'entrée, les betteraves sont présentées dans des coupelles avec de la vinaigrette, la couleur est assez pâle. Malgré la présence de vinaigrette, elles sont assez fades. Ni les betteraves, ni le pamplemousse ne rencontrent un grand succès. Les élèves préfèrent prendre du fromage (mais il n'y en avait plus avant la fin du service).



Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Novembre 2024

Pour le plat : beaucoup d'élève n'ont pas identifié qu'il s'agissait de boulettes végétariennes, et par méconnaissance des plats proposés, ne prennent que du riz.

Le riz est bien cuit mais non salé. L'ajout de sauce tomate permet de donner un peu de saveur.

Les boulettes sont bonnes, quoiqu'un peu trop cuites.

Le dahl est bon et assaisonné.

RAS sur les crèmes dessert

c. Nos constats et demandes

Basés sur les remarques des collégiens et nos propres tests :

- Les 2 entrées n'ont pas été choisies. Il s'agissait de deux propositions très « clivantes »
- Le plat reste fade.
- Les avis des élèves concernant le repas sont très variables :
 - Les élèves de 6eme se montrent globalement satisfaits de ce repas et de la cantine en général (garçons et filles)
 - Les 3emes sont plus critiques, mais n'ont pas nécessairement goûté le plat proposé, se contentant de prendre simplement du riz
- Proposer deux entrées variées
- Permettre un accès au sel ou à des condiments.
- Systématiser l'utilisation de la pince pour se servir du pain
- S'assurer des quantités fournies au collège afin que tous les enfants bénéficient des mêmes choix, en début ou en fin de service.

3. Observation du dîner du 5 novembre 2024

a. Organisation

Les internes dînent à l'internat vers 19h30. Leur place à table a déjà été attribuée précédemment par les animateurs.

La salle est propre et agréable,



Un personnel de Sodexo se charge du service et trois animateurs sont là pour veiller à la quiétude du repas. Les plats sont réchauffés à la cuisine adjacente à l'aide d'un four et d'un four Micro-ondes.

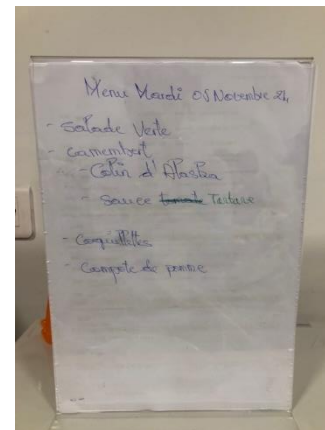
Les internes se lèvent table par table et ils se présentent devant la dame de service, qui leur sert leur entrée, puis leur plat, le fromage et enfin le dessert. Les plats sont servis copieusement. Et à chaque fois, les collégiens ont la possibilité de se lever pour se resservir.

À la fin du repas, les collégiens débarrassent, font le tri dans les différentes poubelles à disposition, nettoient la table et passent même le balai sous la table. Le niveau sonore est relativement élevé pendant tout le repas.



b. Contenu

sodexo				hauts-de-seine			
MENUS DINER				Semaine du 04 au 07 novembre 2024			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Soupe de légumes vermicelles	Salade de pomme de terre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Soupe de légumes vermicelles	Salade de pomme de terre vinaigrette
Emincé de dinde kebab	Colin pané au riz soufflé (x2) sauce tartare	Rôti de bœuf au jus	Omelette emmental	Emincé de dinde kebab	Colin pané au riz soufflé (x2) sauce tartare	Rôti de bœuf au jus	Omelette emmental
Pomme de terre gratin façon Dauphinois	Coquillettes	Haricots verts persillés	Purée crécy (pomme de terre, carotte)	Pomme de terre gratin façon Dauphinois	Coquillettes	Haricots verts persillés	Purée crécy (pomme de terre, carotte)
Saint Paulin	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Eclair parfum chocolat	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Eclair parfum chocolat



Au menu :

- Salade verte et camembert,
- Colin d'Alaska pané avec sauce tartare et coquillettes
- Compote de pomme

Le repas correspond au menu affiché.





Observation Restauration

Collège Les Champs Philippe

Novembre 2024

Les collégiens ont trouvé que l'assaisonnement de la salade n'était pas satisfaisant. Ils trouvent qu'il n'y a pas assez de vinaigrette et que ce n'est pas assez salé. Environ un enfant sur deux n'a pas voulu de camembert. Ils ont beaucoup apprécié le poisson pané et les coquillettes. La bonne majorité des élèves a mangé la compote.

Dans l'ensemble, les enfants, regrettent beaucoup qu'il n'y ai plus de sel à leur disposition. Ils se plaignent que régulièrement les plats n'ont pas assez de goût s'ils ne peuvent pas rajouter de sel.

Notre appréciation sur la qualité du repas. Les plats servis ont du goût et sont servis à bonne température.

c. Nos constats et demandes

- Que les collégiens aient à disposition une petite dose de sel qu'ils utiliseraient comme ils le souhaitent pour le repas.
- Que la sauce de la salade soit servie à part.

Fin du document