



# Un point sur le SELF

M A I 2 0 1 7

La composition de la commission sur la restauration:

- M. Fabrice FOURNIER - Chef de Cuisine, 16 ans avec l'Ensemble Scolaire Saint Louis.
- M. Guillaume DELAY - ELIOR - Responsable du Secteur
- Madame LIPINSKI - CPE
- Madame DELRUE - Infirmière scolaire
- Madame BESSE - Directrice Adjointe
- Un élève par année de collège
- Un représentant de l'APEL



## Une Commission sur la Restauration

Les commentaires des parents sur la cantine sont récurrents sur les questionnaires trimestriel de l'APEL.

Pas de stress, il y a Madame BESSE ! Elle a eu la bonne idée de mettre en place une **COMMISSION SUR LA RESTAURATION**.

La commission se réunira une fois par année scolaire. C'est un moment d'échange entre les élèves, la Direction, le prestataire Elior et les parents par le biais de l'APEL pour connaître ce qui fonctionne bien ou moins bien.

La commission s'est réunie pour la première fois le 18 Avril 2017 où l'APEL a appris le suivant:

Les élèves trouvent en générale, un choix adéquat dans les plats et des repas de plutôt bonne qualité. Cependant, voici quelques suggestions proposées:

- Faire plus souvent des Semaines de Goût et des semaines à thème.

- Faire réaliser par chaque classe une enquête sur la cantine pendant les horaires de vie de classe. Cela dans le but d'améliorer l'expérience cantine.

- Mettre en place une table d'épices pour développer le goût.

- Faire un projet « Gaspillage » à travailler en lien avec les professeurs de SVT/Physiques-Chimie.



## SAVIEZ-VOUS ?

- 40% de produits utilisés dans la fabrication des repas sont des produits **RÉGIONAUX**.
- Toutes les **SALADES** proposées à la cantine sont issues de producteurs locaux.
- Tous les plats sont préparés **SUR PLACE** dans les cuisines de Saint Louis à Crest.
- Les menus sont établis **UN MOIS** en avance et sont tous validés par une diététicienne. Ils sont également consultables sur le site web de Saint Louis.
- La manque de **SEL** à la cantine est due à une réglementation mise en place depuis 3 ans maintenant.
- L'élève peut demander

d'avoir un petit peu d'un plat **JUSTE POUR LE GOÛTER** - une bonne initiative pour élargir leurs palettes de goût.

- Il faut signaler toute **ALLERGIE ALIMENTAIRE** au début de l'année (ou dès que possible) auprès de l'infirmière scolaire, Madame Delrue qui mettra en place un **PAI** pour votre enfant.