



LYCEE POLYVALENT JEAN-RACINE

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION « MENU »

DU 9 OCTOBRE 2018

Cette première réunion c'est tenue en présence de M. DELPHIN et Mme REICHHELD (nutritionnistes), tous les deux chargés de mission du service de restauration du Conseil Régional HDF.

Monsieur le Proviseur rappelle la composition de la commission.

Etaient présents :

- Le Proviseur : M. MARTINEL
- Le Proviseur adjoint : Mme CHANTRELLE Anne
- La gestionnaire : Mme BREGERE Mélanie
- L'Infirmière : Mme LETESSE Clémence
- 1 CPE : Mme MARCHAND Anne
- 2 représentants des enseignants : 1 SEP – 1 LGT : Mme CABOCHE Amandine
- 1 représentant vie scolaire : M. BRAILLY Jean-Charles
- 1 représentant des agents techniques/administratifs : Mme ROGER Nadia
- 4 élèves volontaires dont 1 interne : DENEUX Clément – PONS Quentin - ZITTE Camille – VANDEVILLE Jean-Lucien
- Le chef de cuisine : M. TELLIER Patrice.

Les objectifs de cette réunion étaient les suivantes :

- présentation par les chargés de mission du plan alimentaire conçu par leurs soins pour le lycée Jean Racine de Montdidier,
- permettre à chaque catégorie d'usagers du service de restauration de s'exprimer sur les points d'amélioration,
- d'adapter les menus proposés par le chef cuisinier pour la période du 5 au 30 novembre 2018 en allant dans le sens des préconisations du plan alimentaire et des demandes formulées depuis le début de l'année par les usagers.

Il a été annoncé les travaux suivants concernant la cuisine de restauration :

- pose d'une nouvelle ligne de self pendant les congés de décembre qui permettra aux usagers de choisir l'accompagnement du plat principal (choix entre plusieurs légumes et présence d'un féculant),
- rénovation de la partie laverie pendant les congés d'été 2019.

La prochaine commission « menu » se réunira le mardi 20 novembre à 14 heures.

Le chef de cuisine et la gestionnaire élaboreront une proposition de menu conforme au plan alimentaire conçu par la Région. Ces menus pour la période du 3/12/2018 au 11/01/2019 seront envoyés préalablement aux membres de la commission afin qu'ils préparent leurs observations et que la durée de la commission soit ainsi réduite.

Il est aussi demandé aux élèves présents de formuler des idées de journées thématiques à mettre en place (1 par période).

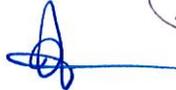
Cette première réunion s'est déroulée dans l'esprit constructif et souhaitons que cela permettra d'améliorer le service proposé et de regagner progressivement la confiance de chacun.

Le Proviseur,

Laurent MARTINEL

Feuille émargement

Commission Nenu le 9/10/18

- Mme Berchard - CPE 
- Mme Caboche - Enseignante 
- N. RASTINEL - Professeur 
- Mme Roger - Secrétaire interendance 
- Mr TELLIER Prof/Prof 
- Mme BONEGNE Néline - Gestionnaire 
- DENEUX CLÉMENT 
- PONS Quentin 
- ZITTE Camille 
- Brailly Jean-Charles (AED) 
- REICHHELD Julie - CR HDF 
- Vanderill Jean-Luc 
- CHANTRELLE Anne 
- LETESSE Clémence 
- DELPAIN F. XAVIER. CR HDF (chargé de mission restauration) 

Information / Sondage**Commission des menus - service de restauration scolaire****À titre individuel****Professeurs (116)****Personnels (8)**

Mmes et MM.

Chers collègues,

Afin de travailler de manière concertée sur les menus qui sont proposés au service de restauration scolaire à compter de la prochaine période, Mélanie Brégère et moi vous proposons de réunir une première commission des menus le mardi 9 octobre 2018 à 14 h, en salle vidéo.

Elle sera composée de la façon suivante :

- proviseur et/ou proviseur adjoint,
- DDF,
- gestionnaire,
- infirmière,
- 1 CPE,
- 2 représentants des enseignants (1 SEP - 1 LGT),
- 1 représentant des agents techniques,
- 4 élèves volontaires (dont au moins 1 interne),
- 1 représentant des parents d'élèves,

Elle se tiendra en présence du Chef de cuisine.

Je remercie les CPE de trouver les élèves qui participeront à cette première commission et aux enseignants volontaires de se signaler auprès de Catherine Voisin. Les participants recevront une invitation signée de ma part pour cette commission.

Cette commission, qui n'est pas une instance obligatoire, aura pour but de proposer des repas variés, équilibrés en respectant les recommandations nutritionnelles dans un cadre budgétaire. Ses attributions seront également :

- de recueillir les propositions constructives des convives sur la restauration scolaire,
- analyser les menus proposés pour la période à venir,
- mettre à plat d'éventuels problèmes liés à la restauration.

Bien cordialement,

Laurent Martinel
proviseur.

Semaine 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
<i>Entrées</i>				
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Entrées féculents	Crudité de légumes o.
Entrées contenant plus	Entrées féculents	Crudité de légumes o.	Entrées contenant plus	
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.		Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.		Crudité de légumes o.	Entrées féculents
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.		Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.
<i>Plats protidiques</i>				
	Vandés non féculents	Vandés non féculents	Poissons ou préparato.	Poisson féculents
Poissons ou préparato.				Produits à frire ou pré-f
<i>Garnitures</i>				
Légumes secs (féculen.	Légumes secs autres	Produits à frire ou pré-f	Légumes secs autres	Légumes secs (féculen.
Légumes secs autres	Légumes secs (féculen.	Légumes secs autres	Légumes secs (féculen.	Légumes secs autres
<i>Produits Laitiers</i>				
Fromages supérieur (1)	Fromages entre (100m.	Fromages supérieur (1)	Laitage (produits laitier)	Fromages supérieur (1)
Laitage (produits laitier)	Fromages supérieur (1)	Fromages entre (100m.	Fromages entre (100m.	Fromages entre (100m.
<i>Desserts</i>				
Desserts de fruits crus	Desserts contenant plu.	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c.
Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c.	Desserts contenant plu.	Desserts de fruits crus
Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus
<i>Pain</i>				
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Dîner				
<i>Entrées</i>				
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Entrées féculents	Entrées contenant plus	
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	
<i>Plats protidiques</i>				
Plats protidiques avant	Poissons ou préparato.	Produits à frire ou pré-f	Vandés non féculents	
<i>Garnitures</i>				
Légumes secs autres	Légumes secs (féculen.	Légumes secs autres	Légumes secs (féculen.	
Légumes secs (féculen.	Légumes secs autres	Légumes secs (féculen.	Légumes secs autres	
<i>Produits Laitiers</i>				
Laitage (produits laitier)	Laitage (produits laitier)	Laitage (produits laitier)	Fromages supérieur (1)	
<i>Desserts</i>				
Desserts ou laitages c.	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	
Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c.	Desserts ou laitages c.	Desserts de fruits crus	
<i>Pain</i>				
Pain	Pain	Pain	Pain	

Semaine 2

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner

Entrées

Entrées contenant plus...	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	Entrées contenant plus...	Crudités de légumes o...
Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	Entrées féculents	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...
Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	Aval	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...
Entrées contenant plus...	Entrées féculents		Entrées féculents	Entrées féculents

Plats protéiques

Vandés non marqués		Poissons ou préparatio...	Vandés non marqués	
	Plats végétariens	Vandés non marqués	Poissons ou préparatio...	

Garnitures

Légumes cuits autres	Légumes secs féculen...	Légumes secs féculen...	Légumes cuits autres	Légumes cuits autres
Légumes secs féculen...	Légumes cuits autres	Légumes cuits autres	Légumes secs féculen...	Légumes secs féculen...

Produits Laitiers

Fromages supérieur 1...	Laitage (produits laitier...)	Fromages entre 100m...	Laitage (produits laitier...)	Fromages supérieur 1...
Fromages entre 100m...	Fromages supérieur 1...	Desserts ou laitages c...	Fromages entre 100m...	Fromages entre 100m...

Desserts

Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c...	Desserts de fruits crus
Desserts ou laitages c...	Desserts ou laitages c...	Desserts de fruits crus	Desserts contenant plu...	Laitage (produits laitier...)
Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus

Pain

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
------	------	------	------	------

Dîner

Entrées

Crudités de légumes o...	Entrées féculents	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...
Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	Entrées féculents	Crudités de légumes o...

Plats protéiques

Poissons ou préparatio...	Produits à faire ou pré-f...	Vandés non marqués	Préparations (plats prot...
---------------------------	------------------------------	--------------------	-----------------------------

Garnitures

Légumes secs féculen...	Légumes cuits autres	Légumes cuits autres	Légumes secs féculen...
Légumes cuits autres	Légumes secs féculen...	Légumes secs féculen...	Légumes cuits autres

Produits Laitiers

Fromages supérieur 1...	Laitage (produits laitier...)	Fromages entre 100m...	Fromages supérieur 1...
-------------------------	-------------------------------	------------------------	-------------------------

Desserts

Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c...	Desserts de fruits crus
Desserts de fruits crus	Laitage (produits laitier...)	Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c...

Pain

Pain	Pain	Pain	Pain
------	------	------	------

Semaine 3

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
<i>Entrées</i>				
Crudité de légumes o.	Entrées féculents	Entrées contenant plus	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.		Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.
Entrées féculents	Entrées contenant plus		Entrées féculents	Crudité de légumes o.
Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.		Entrées féculents	Entrées féculents
<i>Plats protidiques</i>				
Manteau enrichies			Préparation plaisir	Poissons ou préparato.
Poissons ou préparato.	Préparation plaisir	Produits à cuire ou pré-f.	Préparation plaisir	Plats protidiques ayant
<i>Garnitures</i>				
Produits à cuire ou pré-f.	Légumes cuits autres	Légumes secs autres	Légumes secs féculen.	Légumes secs féculen.
Légumes cuits autres	Légumes secs féculen.	Légumes secs féculen.	Légumes secs autres	Légumes secs autres
<i>Produits Laitiers</i>				
Fromages entre 100m	Laitage (produits laitier.	Fromages entre 100m	Fromages supérieur 1	Fromages supérieur 1
Fromages supérieur 1	Fromages entre 100m	Laitage (produits laitier.	Desserts ou laitages c.	Laitage (produits laitier.
<i>Desserts</i>				
Laitage (produits laitier.	Desserts de fruits crus	Desserts contenant plu..	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus
Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Laitage (produits laitier.	Desserts contenant plu.	Desserts de fruits crus
Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus
<i>Pain</i>				
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Dîner

<i>Entrées</i>				
Entrées féculents	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	
Crudité de légumes o.	Entrées féculents	Crudité de légumes o.	Crudité de légumes o.	
<i>Plats protidiques</i>				
Plats protidiques ayant	Préparation plaisir	Préparation plaisir	Viandes non préparées	
<i>Garnitures</i>				
Légumes cuits autres	Légumes secs féculen.	Légumes secs féculen.	Légumes cuits autres	
Légumes secs féculen.	Légumes cuits autres	Légumes cuits autres	Légumes secs féculen.	
<i>Produits Laitiers</i>				
Fromages supérieur 1	Fromages supérieur 1	Laitage (produits laitier.	Fromages entre 100m	
<i>Desserts</i>				
Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c.	
Laitage (produits laitier.	Desserts de fruits crus	Desserts ou laitages c.	Desserts de fruits crus	
<i>Pain</i>				
Pain	Pain	Pain	Pain	

Semaine 4

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Déjeuner

Entrées

Entrées féculents	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	Entrées contenant plus...
Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	Entrées protéiques	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...
Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...	▲ (M)	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes o...
Entrées féculents	Crudités de légumes ...	▲ (M)	Entrées féculents	Entrées contenant plus...
Crudités de légumes ...	Entrées féculents	▲ (M)	Crudités de légumes ...	Crudités de légumes o...

Plats protéiques

Poissons ou préparatio...	Viandes non hachées	Préparations/plats prêt	Viandes hachées	Viandes non hachées
Viandes non hachées	Viandes hachées	Poissons ou préparatio...	Plats protéiques ayant	Préparations/plats prêt

Garnitures

Légumes cuits, autres ...	Légumes cuits, autres ...	Légumes secs, féculen...	Légumes secs, féculen...	Légumes cuits, autres ...
Légumes secs, féculen...	Produits à frire ou pré-f...	Légumes cuits, autres ...	Légumes cuits, autres ...	Légumes secs, féculen...

Produits Laitiers

Fromages supérieur 1...	Fromages entre 100m...	Fromages supérieur 1...	Fromages entre 100m...	Laitage (produits laitier...
Fromages entre 100m...	Laitage (produits laitier...	Fromages supérieur 1...	Laitage (produits laitier...	Fromages supérieur 1...

Desserts

Desserts de fruits crus ...	Desserts ou laitages c...	Desserts de fruits crus ...	Desserts de fruits cuits	Desserts de fruits crus ...
Desserts ou laitages c...	Desserts de fruits cuits	Laitage (produits laitier...	Desserts contenant plu...	Desserts ou laitages c...
Desserts de fruits crus ...	Desserts de fruits crus ...	Desserts de fruits crus ...	Desserts de fruits crus ...	Desserts de fruits crus ...

Pain

Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
------	------	------	------	------

Dîner

Entrées

Crudités de légumes o...	Crudités de légumes ...	Crudités de légumes o...	Entrées féculents
Entrées féculents	Crudités de légumes o...	Crudités de légumes ...	Crudités de légumes o...

Plats protéiques

Oeuf	Viandes non hachées	Viandes non hachées...	Poissons ou préparatio...
------	---------------------	------------------------	---------------------------

Garnitures

Produits à frire ou pré-f...	Légumes secs, féculen...	Légumes cuits, autres ...	Légumes cuits, autres ...
Légumes cuits, autres ...	Légumes cuits, autres ...	Légumes secs, féculen...	Légumes secs, féculen...

Produits Laitiers

Fromages supérieur 1...	Fromages entre 100m...	Laitage (produits laitier...	Fromages supérieur 1...
-------------------------	------------------------	------------------------------	-------------------------

Desserts

Desserts de fruits cuits	Desserts de fruits crus ...	Desserts contenant plu...	Desserts de fruits crus ...
Desserts de fruits crus ...	Desserts ou laitages c...	Desserts de fruits crus ...	Laitage (produits laitier...

Pain

Pain	Pain	Pain	Pain
------	------	------	------

Légende

Entrées :

Entrées de légumes ou de fruits
Actuellement : 0

Entrées de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits
Manque : 10 min : 10 Actuellement : 0

Entrées féculents
Actuellement : 0

Entrées contenant plus de 15 % de lipides
Reste : 4 max : 4 Actuellement : 0

Entrées protidiques
Actuellement : 0

Plats protidiques :

Plats protéinés
Actuellement : 0

Plats

Plats protéinés à base de viande ou de poisson
Manque : 10 min : 10 Actuellement : 0

Préparations à base de viande ou de poisson contenant au moins 70% de viande ou de poisson
Reste : 6 max : 6 Actuellement : 0

Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L ≥ 2
Manque : 4 min : 4 Actuellement : 0

Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Reste : 4 max : 4 Actuellement : 0

Plats protidiques ayant un rapport P/L ≥ 1
Reste : 2 max : 2 Actuellement : 0

Vandes hachées
Actuellement : 0

Vandes non hachées (Volaille ou porc)
Actuellement : 0

Garnitures :

Végétaux secs, légumes secs, céréales, féculents
Manque : 10 min : 10 max : 10 Actuellement : 0

Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Manque : 10 min : 10 max : 10 Actuellement : 0

Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Reste : 4 max : 4 Actuellement : 0

Légende

Produits laitiers :

Fromages supérieur 150 mg
▲ Manque: 8 mini: 8 Actuellement: 0

Fromages entre 100mg et 150mg
▲ Manque: 4 mini: 4 Actuellement: 0

Desserts ou laitages contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides
Reste: 4 maxi: 4 Actuellement: 0

Laitage (produits laitiers, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5g de lipides par portion
▲ Manque: 6 mini: 6 Actuellement: 0

Desserts :

Desserts de fruits cuits
Actuellement: 0

Desserts ou laitages contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides
Reste: 4 maxi: 4 Actuellement: 0

Laitage (produits laitiers, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5g de lipides par portion
▲ Manque: 6 mini: 6 Actuellement: 0

Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté
▲ Manque: 8 mini: 8 Actuellement: 0

Desserts contenant plus de 15 % de lipides
Reste: 3 maxi: 3 Actuellement: 0