

- Il est souhaité plus d'originalité dans les desserts.
- Les élèves attribuent une note de 15.5 sur 20.

- Concernant les élèves de 4ème:
 - Les menus sont variés mais il y a des redondances dans les entrées.
 - En terme de goût, les repas sont meilleurs depuis l'an dernier.
 - Les accompagnements manquent de variété, il y a trop souvent du riz.
 - Les plats sont plus chauds que l'an dernier. Il reste tout de même des progrès à faire.
 - Les desserts sont variés.
 - Les élèves souhaitent de la tarte aux pommes.
 - Les élèves attribuent une note de 16 sur 20.

- Concernant les élèves de 5ème:
 - Les élèves trouvent qu'il y a beaucoup plus de choix et que le goût des plats est meilleur.
 - Il y a plus d'originalité sur les entrées.
 - Les crudités, avec la vinaigrette proposée à part, sont appréciées.
 - Les yaourts ont un goût différent depuis la rentrée.
 - Les plats sont bien assaisonnés.
 - La moussaka de ce midi était bonne.
 - Le fait maison est ressenti.
 - Les élèves attribuent une note de 18 sur 20.

- Concernant les élèves de 6ème:
 - Le choix est apprécié.
 - Les pâtes sont appréciées.
 - Les avis sont partagés concernant les pommes de terre.
 - Il est demandé de proposer:
 - Du gruyère avec les pâtes.
 - Des crêpes en dessert.
 - De la galette saucisse.
 - Le riz et les pâtes sont trop secs. Les bacs seront filmés.
 - Il y a plus de variété dans les fromages et dans les parfums des yaourts.
 - L'animation Halloween a été très appréciée.
 - Il est proposé de mettre des idées de plats sur le tableau du self.
 - Les élèves attribuent une note de 17.5 sur 20.

- Le tri des déchets est fait.
- Des animations thématiques seront proposées.

Période de menus validée:

Il n'y a pas eu de lecture des menus.

Dans votre restaurant..

LES CHRONIQUES DIÉTÉTIQUES À VENIR :

Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Votre prochaine Commission Restauration :
La date reste à définir.

Merci à tous pour votre participation