

Compte rendu visite de la cantine du Lycée Français Victor Hugo du vendredi 19 novembre 2021

À la suite de la visite du 1^{er} octobre, des parents de la commission cantine ont souhaité retourner pour constater l'évolution de l'offre cantine. Nous avons été reçus par Monsieur Marcel Bindemann, directeur de production de VielfaltMenü GmbH.

Rappel : 600 repas servis (+ 150 maternelles) en moins de 2h30

1. Rappel des pistes d'amélioration de la visite du 1^{er} octobre

- Une meilleure identification du plat végétarien pour éviter toute confusion (un visuel) ainsi que des allergènes présents dans les plats.
- Pour le nettoyage des tables, mettre un signe (sens interdit) sur la table tant qu'elle n'a pas été nettoyée afin de fluidifier l'arrivée à table des classes.
- Éviter de mettre la tranche de pain directement dans l'assiette du plat principal, mais la déposer avec une serviette en papier dans le plateau des élèves. Le pain ne serait plus mouillé par la sauce.
- Proposer aux enfants ramenant des plateaux qui n'ont presque pas été touchés d'aller se resservir une compote ou un bout de pain avant de quitter le réfectoire (par le/la surveillant/e).
- S'assurer qu'il y ait toujours un plat végétarien disponible et ne pas avoir à le réclamer.
- Positionner l'offre d'entrées et de fromages à une hauteur visible par les plus petits également. Ils ne voient parfois pas ce qu'il y a de disponible.
- Sensibiliser les familles (parents+ enfants) sur l'importance d'un repas complet et éviter le gâchis car le nombre d'assiettes à peine touchées est effrayant.

2. Des nombreux changements depuis la 1^{ère} visite

Les parents présents ont constaté de nombreux changements positifs :

- **Meilleure visualisation des menus du jour pour les enfants** : Deux plateaux-témoins sont présentés en vitrine, ce qui permet la visualisation de tous les plats proposés chaque jour, et ce, à la hauteur des plus petits.





Photos de la présentation de deux plateaux-témoins sous vitrine

- **Assiettes très nombreuses en entrée** : La mise en place est moins en flux tendu ce qui limite les ruptures en cours de service.

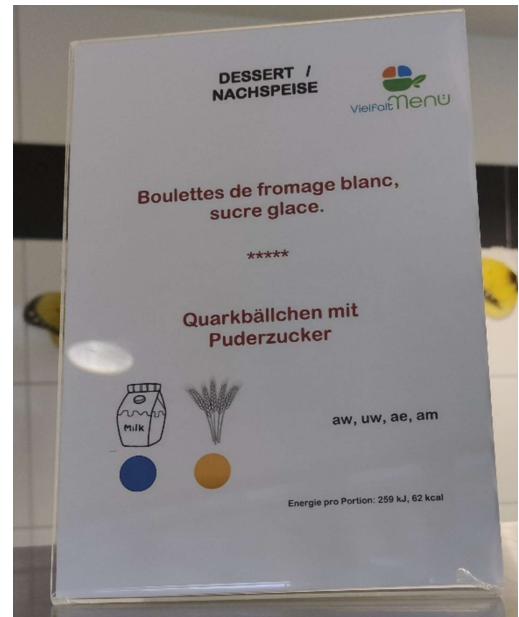


Photos des 3 entrées proposées

- **Signalisation des allergènes mise en place. Les allergènes sont désormais clairement représentés** via des pastilles couleurs et pictogrammes, avec texte en français et en allemand. À noter : une offre de dessert sans lactose.



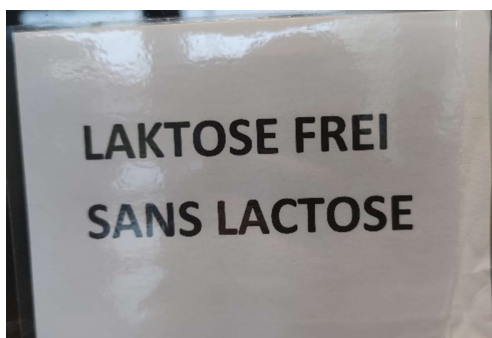
Signalétique explicative des allergènes en début de self



Signalétique à chaque plat



Recap de l'ensemble des allergènes que le prestataire est en capacité de signaler (en cours de traduction, sera transmis aux parents, en même temps que les menus).



Offre fromages/desserts sans lactose

- **Une offre suffisante jusqu'à la fin du service.** Le jour de la visite, les entrées et les 2 plats étaient disponibles jusqu'en fin de service
- **Le choix du plat.** Chaque enfant demande le plat chaud qu'il souhaite.
- **Réorganisation de la vitrine des desserts :** les enfants les plus petits peuvent désormais voir l'ensemble de l'offre dessert. La présence d'un personnel de l'établissement à cet endroit permet d'aider en cas de besoin.
- **Les plateaux des enfants :** Les parents présents ont constaté que les plateaux sont davantage garnis. Lors de la 1ère visite certains plateaux étaient peu garnis, certains enfants passant devant les différents plats et ne prenant parfois rien jusqu'au plat chaud. Ce genre de plateaux est désormais rare, preuve sans doute que les enfants trouvent les repas plus à leur goût.
- **Des plateaux spécifiques :** le prestataire peut proposer des plateaux pour les allergies qui ne sont pas compatibles avec les plats présentés. Un plateau sans gluten a, par exemple, été servi à un enfant.
- **Une soupe à la fin du self :** au cours des mois les plus froids, une soupe est proposée chaque jour en fin de ligne de self et disponible pour chaque élève, même en plus des entrées froides (crudités et cuites) proposées en début de self.

3. Le repas

Les parents de la commission présents lors de cette visite ont déjeuné sur place. Le menu correspondait au menu affiché et à celui validé lors de la commission-menu du mois d'octobre. Les plats ont été pris sur la ligne de self sans différence avec ceux proposés aux enfants. Le repas était varié et d'excellente qualité.



Les parents ont également goûté la boisson proposée en plus de l'eau (infusion de fruit avec 2% de miel). Il s'agit effectivement d'une boisson très peu sucrée et qui n'a rien à voir avec un soda, un sirop ou un thé glacé.

4. Discussion avec des adultes mangeant à la cantine

Les parents présents à la visite ont constaté que les adultes étaient plus nombreux à manger à la cantine que lors de la dernière visite. Retours positifs sur la qualité des repas.

5. Ce qui n'a pas changé

- Malgré la qualité réelle des produits, certains enfants ne goûtent pas certains plats parce qu'ils ne connaissent pas. Le personnel du lycée présent en salle reste vigilant et invite les enfants à goûter (sans forcer).

- Les contraintes liées à la pandémie Covid rendent les flux d'élèves compliqués. Les jeudis et vendredis sont les jours les plus tendus. Les plannings sont régulièrement revus. Ces contraintes ont pour conséquence directe que le temps passé à table (prévu de 15 min) est parfois trop court pour certaines classes.

6. Personnel présent

Une personne de l'établissement est présente au niveau des desserts (à mi-parcours de la ligne de self). Si cette présence est très utile pour le début de service pour les primaires, les collégiens ne pourraient-ils pas se servir seul – d'autant que chaque élève se désinfecte les mains à l'entrée du self ? S'il s'agit des contraintes Covid, on constate que les enfants prennent leur fruits seul.

7. Information des parents sur les menus

Pronote ne permet pas de transmettre les menus détaillés. Le lycée travaille sur le fait de mettre les menus sur le site de l'établissement. À noter que les menus sont actuellement affichés dans le couloir des maternelles.

En conclusion

Les parents présents ont constaté une évolution très positive de l'offre de restauration. Les repas proposés sont d'excellente qualité. Des efforts importants sont mis en place par le prestataire pour satisfaire au mieux les enfants.

Compte tenu des contraintes liées à la pandémie, la gestion des flux est toujours compliquée. Le lycée revoit régulièrement les plannings.