

## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION D'AVRIL 09

Tenue le vendredi 23 avril 09 de 15 heures à 16 heures dans la cantine de Fujimi.

**Participants :** deux membres de l'APE Mme Shibata et Mme Cartier, Un membre de l'AF Mme Branchereau, Monsieur Sugimoto (Chef de cuisine), Monsieur Yamamoto (Chef de cuisine Ryuhoku) et Monsieur Jorge (secrétariat général).

Avant d'aborder le menu du mois d'avril Mme Cartier voudrait aborder un problème de surveillance à Fujimi. En effet elle présente une lettre d'un parent d'élève exprimant son mécontentement face à la sévérité des surveillants de cantine. Mme Cartier explique que de nombreux parents sont venus à elle pour l'alerter du traitement trop strict des surveillants de Fujimi pour le déjeuner. Mme Branchereau confirme avoir eu aussi des plaintes de parents à ce sujet. M Jorge explique alors qu'il en parlerait au Directeur du Primaire pour traiter ce problème. Il fera par la suite un message d'informations aux membres de la commission

### **Menu du mois d'avril 09 :**

Un bilan est fait sur la semaine du gout.

Points positifs : Succès du mouton et légume australien, des rouleaux de printemps vietnamien et du canard à la chinoise. Echec de la marinade de légume à la néo-zélandaise et de la banane au lait de noix de coco. Les rouleaux de printemps ont eu tellement de succès que les derniers arrivés à la cantine n'ont pas pu avoir de suppléments à Ryuhoku. M Jorge explique que plus de 2.500-nems avaient été préparés mais qu'hélas cela n'a pas suffi. M Sugimoto explique qu'ils en prépareront de nouveau en Juin et cette fois en quantité plus importante.

Pour les autres menus du mois, succès des lasagnes, du curry, du poisson pané, du chirashi zushi et du gâteau au chocolat. Echec de la salade de Surimi, du taboulé, du haché de porc aux légumes de printemps.

### **Menu du mois de mai 2009 :**

En mai, le service restauration propose un dessert de saison typiquement japonais : la pastèque (à deux reprises). Les parents d'élèves demandent si possible de proposer de la pastèque sans pépin pour les enfants de maternelle. Des ajustements ont été faits pour les 21, 26, 27 mai. Mme Cartier demande pour le poulet que le service restauration en serve sans la peau surtout quand il est accompagné de sauce.

### **Conclusion :**

M Jorge dresse un bilan positif de la séparation des sauces et des viandes commencé ce mois-ci. Les enfants n'aimant pas la sauce mange mieux et plus (environ 40% des élèves).

Les parents d'élèves membres de la commission demandent s'ils pouvaient revenir faire une visite de la cantine afin notamment de vérifier les surveillants de Fujimi puis pour voir le travail de l'équipe de restauration. M Jorge explique que cela peut être envisageable et qu'il donnera des nouvelles à ce sujet aux membres de la commission, ce mois-ci.

Prochaine commission le jeudi 28 avril.