

## Compte-rendu de la commission cantine du 06/11/2020

### 1. Bilan des repas servis à la cantine

La base est la même que l'année dernière, avec un menu découverte internationale, un menu régional et deux menus bios par mois ainsi que deux menus végétariens par semaine, deux soupes Vietnamiennes par mois. Le menu hebdomadaire ainsi que le livret découverte sur le thème des Jeux olympiques (menu internationale) et les menus régionaux. Ceux-ci sont tous accessibles sur le site de l'école.

### 2. Bilan des repas servis à la cafeteria

Même constance à la cafeteria, avec deux nouveautés au niveau des sandwiches : deux/trois sortes de panini et des kebabs.

Tous les jours il y a des sandwiches sans porc, avec un sandwich au thon et un sandwich végétarien. Se pose la question d'une option intermédiaire. Une taille plus petite de sandwich a déjà été testée par certains élèves.

Mr DAEFFLER proposera un combo moitié salade et moitié sandwich d'un poids de 210G pour le sandwich et de 110G pour la salade ; ce qui serait plus équilibré et limiterait le gaspillage cela permettra une offre plus variée. Les élèves mangeant à la cafeteria pourront choisir entre les sandwiches, les salades déjà en place ainsi que les nouveautés à venir (Panini) et les nouveaux combos à compter du 17 Novembre 2020.

D'ailleurs, il y a moins de gaspillage que l'année dernière, dû à une réorganisation de la distribution de pain chez les élèves du primaire.

### 3. Questions

- Remarque d'un parent, reçue par mail à propos du déjeuner de la veille (le 5/11). L'enfant se serait plaint d'un repas anormal. C'était de la brandade de poisson. Pour les primaires, le poisson était déjà mélangé à la purée gratinée, ce qui n'était pas pour le cas pour les grands. Les proportions étaient les mêmes que d'habitude, avec du riz en rab et du soja servi à la demande par les dames de service.

Une nouveauté supplémentaire avec le pain panini qui sera préparé en amont mais non cuit. La cuisson se fera à la cafeteria, à la demande.

- Question des professeurs des écoles, concernant les pique-niques lors des sorties scolaires : les professeurs demandent qu'il y ait une grande bouteille d'eau par enfant au lieu d'une petite, et 1 club sandwich avec du pain de mie ou 1 sandwich Baguette, fruits, gâteaux et yaourt à boire pour les primaires. Lors de la dernière réunion, il avait été décidé que les instituteurs choisissent l'option club sandwich ou pain baguette, et transmettent l'information au moins 48h à l'avance. Mr DAEFFLER et



Lycée Français  
International  
Marguerite Duras



ÉTABLISSEMENT  
EN GESTION DIRECTE  
**aefe**  
Agence pour  
l'enseignement français  
à l'étranger

L'infirmière propose de mettre des bouteilles de 1,5L que les instituteurs et parents accompagnateurs distribueront dans les gourdes des enfants. Ce qui limitera le surplus de bouteille plastique inutile.

Point particulier sur les sorties scolaires prévues dans les jours à venir et pour lesquelles la cantine n'a pas reçu de consigne.

Pour les sorties du secondaire, le pique-nique est composé de sandwiches baguettes avec chips, fruits, gâteaux. L'infirmière informe des menus spécifiques.

- Mr Foucher, représentant des professeurs du secondaire demande s'ils peuvent avoir des assiettes de fromage en plus des assiettes de fruits servis tous les mardis et tous jeudis. Mr DAEFFLER répond par l'affirmative. Le changement de poivrier est également prévu.

- Question sur les repas régionaux qui ont représenté cette année six à sept régions. Les repas régionaux sont consultables sur le site de l'école.

- Une représentante des élèves soulève que parfois, en ce qui la concerne, il est difficile de choisir car il y a les 2 menus du jour à son goût. Il est rappelé que le choix des plats est très varié mais qu'effectivement, les goûts des uns et des autres varient.

- Remarque sur la trop grande fréquence avec laquelle la cantine propose du riz : il y a au maximum du riz trois fois par semaine. Le riz est le féculent national au Vietnam, cependant une variété d'autres féculents est proposée sous différentes recettes en fonction des menus proposés. Monsieur Daeffler souligne que les menus sont faits avec l'infirmière. Le riz et des légumes sont systématiquement servis dans l'assiette des primaires qui auraient tendance à ne prendre que du riz et du soja. Les élèves du primaire n'ont pas le choix du menu. Un menu très varié est décidé entre l'infirmière et Mr DAEFFLER pour la semaine. Le Soja est facultatif car une sauce accompagne souvent les plats.

- Remarque sur la qualité irrégulière du pain. Celui-ci est livré à LFI Duras tous les matins à 9h00, mais se conserve plus ou moins bien en fonction notamment de l'humidité dans l'air. Depuis la rentrée de septembre, Mr DAEFFLER constate une augmentation des commandes de pains. La qualité et le goût sont appréciés par tous les convives et une organisation a été mise en place pour éviter au maximum le gaspillage. Voir ci-dessous.

Il y a beaucoup moins de gaspillage que l'année dernière. Les restes que les enfants ramènent sur leur plateau sont pesés et repartent tous les jours en fin d'après-midi pour nourrir un élevage de porcs. Rien n'est jeté. En primaire, le pain est distribué par les dames de cantine aux enfants qui le souhaitent, une fois qu'ils sont servis et qu'ils ont commencé à manger ; ce qui limite le gaspillage.

- Les enfants demandent qu'il y ait plus de frites et plus de pâtisseries : il y a déjà des pâtisseries tous les vendredis, sans compter les desserts des menus régionaux et les desserts Vietnamiens. Depuis la rentrée, les frites sont servies une semaine sur deux. On peut également choisir entre une variété de féculents : Petit pois, Polenta, Lentilles, etc. et des pommes de terre sous différentes façons : Pomme boulangère, gratin de pomme de terre, Pomme au four, purée, pomme sautées ou rissolées.

- Question sur l'affichage du nom des plats : l'affichage est déjà présent mais pourrait être plus précis, en indiquant par exemple un rapide descriptif (banane ou du coco, par exemple). **Mr DAEFFLER va mettre en place une signalétique concernant ce point.**

1200 personnes déjeunent tous les jours à la cantine. En entrée, il y a toujours le choix entre deux salades ou crudités. Les sauces sont présentées à part, sauf pour les concombres mélangés au yaourt puisqu'il s'agit d'une recette spécifique.

- Remarque sur la décoration de la salle. Il y a déjà eu dans le passé une exposition de M.Aucante. Pourquoi ne pas en refaire une ? Pourquoi ne pas faire un mur d'expo et un mur d'affichage ? Si les affiches sont actuellement trop nombreuses, c'est parce qu'elles sont toutes dans la même salle. M.Daeffler prendra contact avec Viviane pour répartir les affiches dans les deux salles.

- Difficulté de débaucher un nouveau chef avec le contexte actuel du Covid. Pas de changement d'ici la fin de l'année scolaire. A revoir pour le prochain appel d'offre. **Depuis la fermeture des frontières due au Covid, il a été décidé avec la direction que Mr DAEFFLER pouvait reprendre le poste de chef de cuisine, comme étant énoncé au préalable dans le contrat avec LDJcatering ou un chef Français est requis.**

**Remarques à transmettre aux parents :** Les régimes spécifiques des enfants doivent être notifiés sur Eduka. Les inscriptions étant terminées, les parents n'ont plus accès à Eduka. Il leur faut alors transmettre

L'information par mail à l'infirmière et au secrétariat. Même démarche en ce qui concerne les allergies, la prise de médicaments et les mises à jour des vaccinations.

**Rappel à faire aux enseignants** sur l'organisation du pique-nique, notamment aux professeurs qui ont une sortie scolaire dans les jours à venir.

#### 4. Petites précisions

- Les supports des bonbonnes d'eau cassés vont être réparés
- Le prochain repas régional représentera la Bretagne, le prochain repas international le Mexique.

Secrétaire de séance : Virginie LESPRIT – représentant des parents d'élèves

Fait le 16 novembre 2020

La Provisseure  
Isabelle DUFOURG

