

# Compte rendu de visite au self du Lycée Camille Claudel

Visite effectuée le 23/03/10 par Mme Abarro Arielle et Guérin Christine

## 1) Flux au niveau du self :

La distribution des repas s'effectue de 11h30 à 13h30, par 3 personnes (chargés réapprovisionnement des plateaux, réapprovisionnement des entrées, desserts, service du plat principal chaud).

- **à 11h30**, pas de problème d'affluence, l'attente est de 5 à 10mn seulement ;
- **de 12h à 12h45** : affluence importante( surtout le mardi et vendredi)

Les élèves peuvent attendre de 20 à 40 mn avant d'accéder au distributeur à carte de plateaux : temps minuté le 26/03/10 et confirmation par les éducateurs d'éducation qui sont chargés de gérer le flux des élèves

Certains élèves préfèrent attendre dans une salle appelée « aquarium » jusqu'à 12h45 pour venir manger, plutôt que de faire la queue.

D'autres mangent à l'extérieur (maison, grec, Mac DO du pileu) et viennent voir leurs camarades après.

- **De 12h45 à 13h30** : affluence normale de 10 à 15 mn ;

**Les élèves finissant à 13h, n'ont que 30mn pour manger et attendent 10mn avant d'être servis ;**

ils ont deux possibilités :

- Soit ils mangent effectivement en 30mn et sont en retard au cours suivant (retard accepté par les professeurs)
- Soit ils mangent sur le pouce et souffrent de problèmes digestifs pendant l'après-midi (mal de ventre...) suite au repas englouti trop rapidement !!!!

Ce problème de flux est à l'étude actuellement par la société Avenance (cf. compte rendu de commission du 16/03/10)

## 2) Choix des repas

- Entrées : nombreux choix au moins 4
- Plat principal : au moins deux viandes au choix, voir de l'ordre de 3 à 5 en fonction du nombre de convives (avec toujours option poisson)  
Accompagné d'un féculent ou un légume vert
- fromage ou laitage
- dessert : 4 au moins au choix

### 3) **Qualité des repas :**

Nous avons testé certains plats :

#### **En entrée :**

Les crudités baignaient dans l'eau (problème d'égouttage) dommage car ils étaient bons mais avec 2 sachets de vinaigrette !!!

#### **En plat :**

Le rôti dans l'échine était un peu fade, manque d'aromates et peu salé

Le poisson à l'aneth en papillote bien préparé mais pas assez d'aneth

Il nous a été proposé une saucisse de volaille à l'aspect peu agréable, rose pale et insipide.

Puis à 13h, des calamars, du jambon ;

Les lentilles étaient fades et pas assez cuites, ainsi que les haricots verts servis tels quels sans matières grasses, ni aromates.

#### **Fromages :**

- camembert à la coupe ou laitages divers

#### **Desserts :**

- mille feuilles peu goûteux (crème pâtissière sans goût)
- Ananas frais : très appétissant
- Salade de fruits à base de fruits frais et fruits au sirop : très bonne

En observant les plateaux, nous avons remarqué que les lycéens ont laissés les lentilles et qu'en fin de service, ils viennent chercher 2 ou 3 pains, car n'avaient pas assez mangés ;

Remarque :

Les lycéens se plaignent

- du problème d'attente
- de la qualité des repas : plat trop fade
- du manque de variété : trop de répétition dans les plats proposés ( calamars, saucisse de volaille souvent proposés )
- certains sont insipides : purée de pomme de terre à l'eau ! pâtes à l'huile !!!
- peu de variétés de viandes dans le couscous
- paupiettes peu appréciées

De ce fait, les élèves mangent à l'extérieur !!! **Et pas toujours équilibré !!!!**

#### **Remarque :**

Le problème de qualité pourrait être résolu en améliorant la préparation des plats et permettrait aux élèves de sortir sans avoir encore faim : aromates proposés à disposition... ou dans les plats,

Le but de la restauration collective est de familiariser les élèves aux goûts, leur faire découvrir de nouvelles saveurs ;

De plus, pour certains, c'est le premier repas de la journée (sachant que la plupart des ados bâclent le petit déjeuner)