

## COMMISSION MENUS DU 08/12/2016 (14h00 à 15h00)

### **PRESENTS**

Mme DUPONTEIL Nicole  
Mme MORNET Myriam  
Candice SAUTRON  
Brenda GAMBA  
Dimitri BAGOE  
Kévin DEHAIS  
Anaïs GAUTHIER  
Nina LEIX  
Hugo BLANC

### **EXCUSES**

Mme MATHIEU Stéphanie  
M.ROBERT Thomas  
M LYORIT Franck

Première commission de l'année scolaire. Les délégués de chaque groupe d'internat étaient présents. Seules les lycéennes avaient recueilli par écrit les commentaires et remarques de leurs camarades.

### **RAPPELS**

- Rappel des objectifs et du fonctionnement de la commission menu pour les « nouveaux délégués ». Explication sur le rôle des délégués : recueillir les informations auprès de leurs camarades avant la réunion et répondre aux questions de leurs camarades ensuite.

- Certaines recommandations sont obligatoires : limitation des produits gras et sucrés. Les cuisiniers respectent un plan alimentaire précis qui comptabilise le taux de matières grasses de chaque produit. Certains produits (hamburgers, cordons bleus, panures, pâtisserie etc..) ne peuvent être servis qu'occasionnellement (1 fois par semaine environ). Pour les fruits et légumes, il y a une quantité minimale obligatoire : sur 20 repas, il faut 10 crudités (fruits ou entrées) et 10 légumes cuits. Pour les féculents, c'est au moins 10 sur 20 repas.

En ce qui concerne le sel, il est conseillé de modérer son utilisation.

Les produits gras et sucrés devant être limités, les pâtisseries ne sont servies que de temps en temps.

De même le budget repas est limité, et certains aliments ne peuvent être servis (trop chers).

### **REMARQUES GENERALES**

- Les élèves apprécient d'avoir un micro ondes dans le self pour réchauffer leurs plats en cas de besoin (demande faite lors des commissions menu des années précédentes)

- Lors de la visite du salon du livre gourmand à Périgueux, les élèves ont découvert l'extracteur de jus : intéressant (point de vue nutritif et gustatif). Ils s'interrogent sur la possibilité d'en avoir un pour l'EREA qui pourrait être utilisé aussi bien par les cuisiniers, que dans le cadre de l'atelier cuisine ou en HAS.

- Les élèves apprécient la gentillesse du personnel de cuisine.

- Certains élèves volontaires participent au « comptage » de leurs camarades lors de leur passage au self. Cette initiative spontanée en binôme avec un adulte semble bien fonctionner.

### **LES REPAS**

- Ils ont aimé les pommes cuites, les potages de légumes qui permettent de manger les légumes « autrement ».

- Ils souhaiteraient avoir des féculents à chaque repas : pommes de terre (en purée, frites, en salade) des lasagnes, des pâtes carbonara etc.

- En dessert, ils aiment les « desserts maison » : riz, semoule, crèmes, gâteaux maison. Les glaces également ont du succès.
- Concernant le goûter, ils ont apprécié les muffins et barres de nougat servis une fois. Ils aimeraient avoir plus souvent d'autres aliments que des fruits (pain et chocolat par exemple).
- Ils souhaiteraient avoir des « vrais » kebabs (avec le pain spécial), des « hamburgers/frites ».
- Les plats cuisinés et les plats à thèmes sont également appréciés.
- Certains « gourmands » rêvent d'avoir du Nutella tous les matins...

## **ATELIER EDUCATIF CUISINE A L'INTERNAT**

(Compte rendu de Me MORNET Myriam)

- Plusieurs ateliers sont menés cette année par les enseignantes-éducatrices, le lundi Laurence RABÈS, les mardi et mercredi Myriam MORNET et Amandine SOLÉ, ce qui permet à davantage d'élèves du collège et du lycée de participer à l'activité.
- Merci à Franck LYORIT pour toutes les commandes d'ingrédients effectuées. Il est demandé de commander suffisamment à l'avance pour faciliter la gestion.
- Les élèves de l'atelier cuisine étaient présents à la cérémonie de remise des diplômes et ont participé en confectionnant des pâtisseries pour leurs camarades.
- L'atelier cuisine les légumes du potager de production horticole. Moins de légumes cette année (sécheresse...) pour les tartes, soupes, flans de légumes déjà réalisés. Des soupes (velouté de carottes à la coriandre, soupe paysanne aux choux et aux panais) ont été confectionnées et dégustées au self en soirée.
- Diverses pâtisseries sont mises en vente au profit de l'atelier en veillée, ou offertes à la dégustation aux élèves.
- Une sortie au Salon du Livre Gourmand a été organisée le vendredi 25 novembre (classe 101 MAH et 301 APH), avec dégustation de nombreux produits (épices, noix, châtaignes, jus de fruits et légumes...) et des ouvrages choisis par les élèves sur les stands pour le CDI.
- Des pâtisseries orientales et du pain d'épice seront confectionnés avec le miel des ruches de l'EREA, et vendus pour la fête de Noël au profit du FSE et de la MDL. Penser à prévoir quelques centimes d'euros ! (50c la part en moyenne). Des adultes de l'EREA apportent aussi leur contribution en offrant une pâtisserie maison.
- Un gâteau (pour 8 pers environ) peut être réalisé pour les anniversaires des internes. Il faut commander suffisamment à l'avance, et, dans la mesure du possible bien sûr, l'atelier cuisine essaie de satisfaire les demandes. Des adultes passent parfois des commandes (galettes des rois prévues pour janvier), ce qui alimente la caisse.
- Question pratique, pour effectuer le tri sélectif, il manque des poubelles pour les cartons. Celles du dortoir sont utilisées mais pas pratique. Les déchets verts sont portés au compost.

Nicole Duponteil (infirmière), le 16 décembre 2016