

Durée de la séance : 1h

Etaient présents :

Vincent BELLARD	Proviseur
Christine SARABI	DAF
Carole CRAMMER	Directrice Primaire
Claire GILBERT	CPE
Ikbal FARES	Enseignante
Nabil EL HAGE	Surveillant
Marie CHEDRAOUI	Infirmière
Chawki KATRA	ATOS
Esperance LUCAS	Membre du comité des parents
Katia HARB	Membre du comité des parents
Joseph NAKAD	Gestionnaire de « Gala Catering » à Tripoli
Fadi YOUNESS	Responsable de « Gala Catering »

Monsieur le proviseur déclare la séance ouverte, Mme Sarabi fait un rappel des points essentiels abordés dans le compte rendu de la dernière commission restauration :

- Installer la barre pour faciliter le passage des élèves à la cantine.
- Le ministère de la santé à inspecter l'établissement, c'était une visite très positive.
- Remplacer des plats par d'autres plus riches en légumes, diminuer la consommation des frites...
- Prévoir une collation à la garderie.

Points à améliorer pour l'année 2015-2016:

1. Augmenter la portion d'aliments et diminuer la salade verte dans les salades.
2. Diversifier les salades servies.
3. Prévoir de petits verres de jus d'orange à moitié prix.
4. Les élèves du collège commanderont leur jus frais au début de la journée.
5. Afficher le jus de la semaine sur le menu du plat du jour.
6. Suite à la visite médicale l'infirmière constate que le taux d'obésité chez les élèves n'a pas diminué pour cette année (voir document joint en annexe1).
7. Au niveau de la collation au primaire, il faut toujours offrir aux élèves la même quantité d'aliments tout au long de l'année.
8. Varier la collation et proposer des choses que les élèves n'ont pas l'habitude de manger, il s'agit d'éduquer le goût.
9. Au niveau de la CP, proposer des sandwichs ou prévoir un moment avant la récréation pour manger la collation en classe.
10. Monsieur Joseph note que la fréquentation de la cantine au premier semestre était très bonne mais elle a régressé au dernier trimestre. (voir document joint en annexe2).
11. Demander aux enseignants de manger à la cantine plutôt qu'en salle des profs.
12. Concevoir une séparation au sein de la salle des profs entre la petite kitchenette et la deuxième partie de la salle.
13. Au niveau des menus proposés, il faut diminuer le taux de gras dans les plats du jour, baisser la quantité de sel, offrir des plats à base de légumes et ajouter les soupes froides aux menus.

M le Proviseur félicite les responsables de "Gala Catering" de la très bonne qualité des repas préparés aux invités du Lycée A. de Lamartine et de l'excellent service assuré par les agents.

Monsieur le Proviseur remercie les membres présents en leur souhaitant une bonne journée.

Sur ce, la séance est levée à 1h.

Secrétaire de séance

Dima GHANNOUM

Proviseur

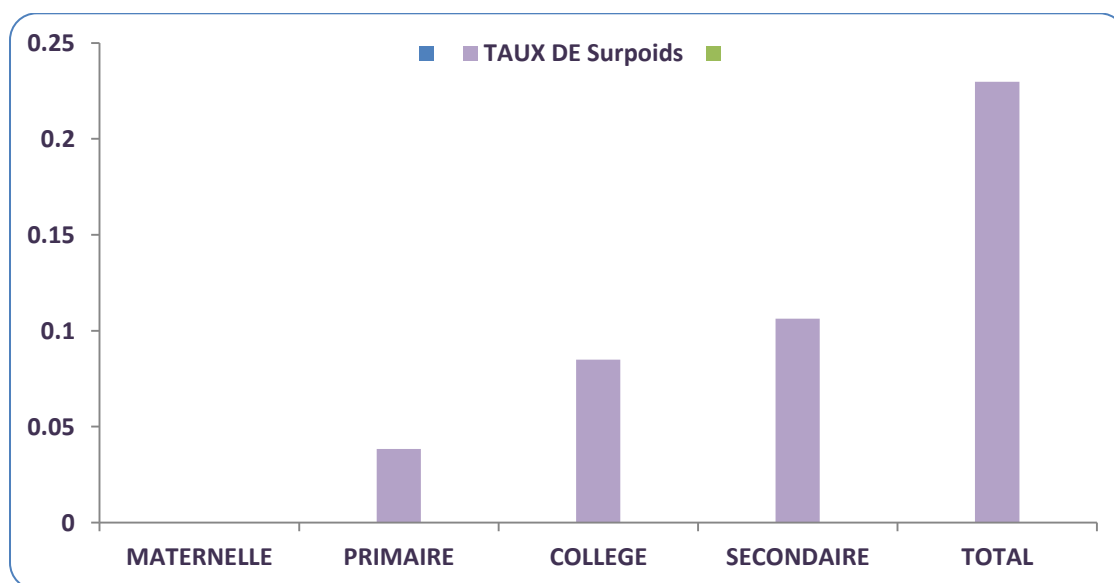
Vincent BELLARD

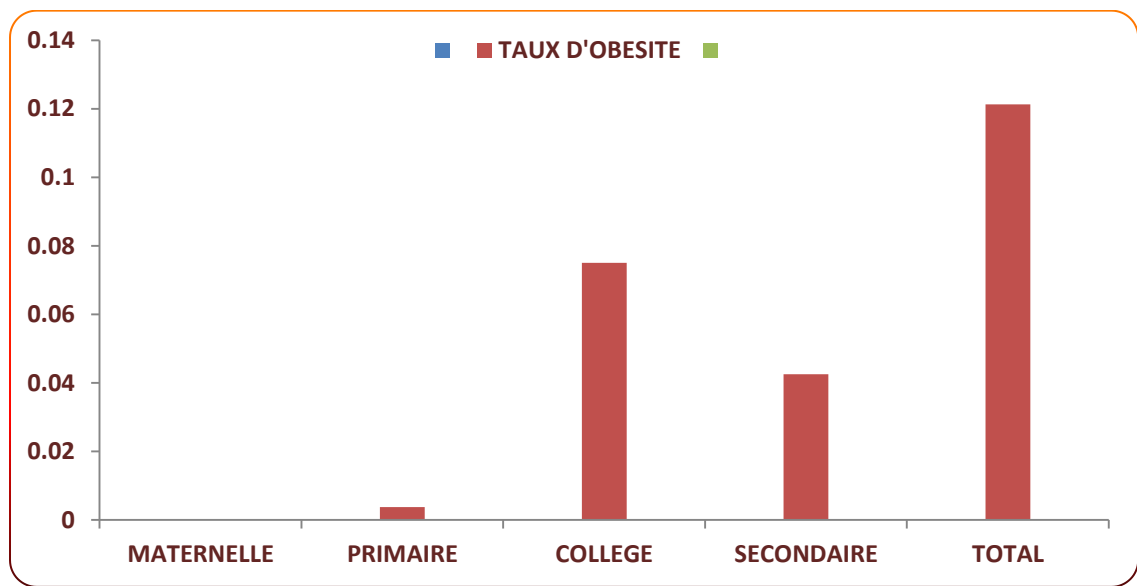
Annexe1

IMC (kg.m-2)	Interprétation (d'après l'OMS)
moins de 16,5	Dénutrition
16,5 à 18,5	Maigreur
18,5 à 25	Corpulence normale
25 à 30	<u>Surpoids</u>
30 à 35	<u>Obésité modérée</u>
plus de 40	<u>Obésité morbide ou massive</u>

SURPOIDS ET OBESITE 2014-2015 (selon IMC)			
CYCLE	NOMBRE D'ELEVES	TAUX DE Surpoids	TAUX D'OBESITE
MATERNELLE	66	0%	0%
PRIMAIRE	260	3,84%	0,38%
COLLEGE	200	8,50%	7,50%
SECONDAIRE	94	10,63%	4,25%
TOTAL	620	23%	12%

NB : les statistiques sont faites sur les élèves de PS - CP - CE2 - CM2 - 5eme - 3eme - 1ere et les nouveaux arrivants





Annexe2

Rapport de fréquentation de la salle de restauration 2013-2014 / 2014-2015
--

	Du 09-09-2013 au 22-05-2014		Du 08-09-2014 au 22-05-2015	
Types de Plats	Jour	Quantité	Jour	Quantité
Plat du jour	131	10108	140	9677
Salades	131	6250	140	5600
Cold sandwiches	131	6250	140	5600
Frites	131	7000	140	2800
Burgers	131	920	140	1560
Hot sandwiches	131	1050	140	1630

	Du 08-09-2014 au 30-01-2015		Du 02-02-2015 au 22-06-2015	
Types de Plats	Jour	Quantité	Jour	Quantité
Plat du jour		5270		4719