



## Commissions restauration du 20 septembre et 24 octobre 2016

Compte-rendu des réunions qui se sont tenues le jeudi 20 septembre et le lundi 24 octobre 2016.

### Personnes présentes :

LFI Tokyo : Monsieur Jorge, gestionnaire matériel ; Monsieur Sugimoto, chef cuisinier

FLT-FAPEE : Madame Elisabeth Beaufort ; Madame Anne Béranger ; Madame Isabelle Pierre-Danos ;

### Thèmes abordés aux commissions de septembre et octobre

#### 1- Organisation et encadrement de la cantine

En raison de l'augmentation des effectifs du primaire, les élèves de CM2 déjeunent dans la salle de restauration du secondaire depuis la rentrée 2016.

Il a été demandé à Mr Jorge un détail du personnel d'encadrement disponible durant l'heure de déjeuner :

- 4 surveillants + les assistantes maternelles pour le déjeuner des élèves de la PS à la GS,
- 4 surveillants + 1 personnel de cuisine qui s'occupent du service des enfants CP,
- 2 surveillants gèrent la queue.

Les élèves de CE1 passent au self et se servent eux même aux tables de réassort.

Lorsque les CE1, CE2 et CM1 mangent, il y a toujours 2 surveillants et au moins 1 personnel de cuisine pour vérifier que les enfants mangent bien.

Nous sommes dans les mêmes taux d'encadrement que les années précédentes.

Quelques problèmes d'organisation ont été rapportés lors des premières semaines de la rentrée ; cependant, l'extension de la plage horaire du service (de 11:45 à 13:25), ainsi que le nouveau [planning de passage](#) à la cantine ont permis de réduire le temps d'attente. Il faut noter que les élèves du Lycée peuvent passer prioritairement.

#### 2- Provenance des denrées

Pour rappel, des restrictions d'approvisionnement sont mises en place pour les denrées fraîches qui excluent de fait les produits en provenance des préfectures situées à proximité ainsi qu'au nord de Tokyo (Aomori, Akita, Iwate, Yamagata, Miyagi, Gunma, Niigata, Fukushima, Tochigi, Ibaraki, Saitama, Chiba, Tokyo, Kanagawa et Shizuoka). Le lycée ne peut donc pas proposer au menu des pommes et des kakis car ses fournisseurs s'approvisionnent dans le Tohoku pour ces produits.

Le service de restauration nous fait parvenir tous les 3 mois un [tableau des provenances des denrées](#).

Pour précision, la viande de porc provient essentiellement des Etats-Unis et la viande de bœuf provient désormais de Nouvelle-Zélande (la viande de bœuf néo-zélandaise est une viande sans OGM, ni hormones) ou bien du Japon (Shikoku).

### 3- Remarques générales

- Dans le cadre des programmes d'enseignement, les élèves de 5èmes étudient l'équilibre des menus et proposeront chaque mois des menus "santé" élaborés en concertation avec l'infirmière, Mme KOSONO.
- La commission cantine veille à favoriser la proposition de fruits frais pour l'élaboration des menus (par exemple, des framboises ont été proposées à la place de la glace initialement prévue pour le menu du 25/11). Toutefois, pour des contraintes budgétaires, les fruits frais sont remplacés une fois par semaine au MAXIMUM par des fruits au sirop. M. Jorge nous précise que les enfants apprécient ces desserts.
- La commission cantine veille également à privilégier les viandes peu grasses, et demande l'utilisation de viandes dégraissées.

### 4- Retours sur le menu du mois de septembre

- En raison des mauvaises conditions météorologiques au Japon durant le mois de septembre, l'approvisionnement en laitue a été difficile et a nécessité l'adaptation de certains menus pour en pallier le manque.
- Un problème d'échange de menus est survenu pour les menus du 5 et du 23 septembre.
- Les yakitoris proposés étaient trop gras, et il a été demandé au chef de faire attention au choix et au dégraissage de la viande.
- Les framboises ont toujours un grand succès, mais le nombre servi n'a pas été pas à la hauteur de la demande des gourmets ce mois-ci: le nombre de framboises servies dépend de la classe des élèves (3 pour les maternelles, 5 pour les primaires et 7 pour les élèves du secondaire). La quotité servie en primaire n'a pas été respectée cette fois-ci et le chef veillera à réparer cette erreur la prochaine fois.
- Une maman a fait remarquer que les plats des maternelles étaient à peine chauds quand les enfants passaient à table : le planning de passage à la cantine étant très serré, l'équipe de restauration fait tout son possible pour servir les plats chauds. Mais il se peut qu'ils refroidissent si la classe arrive en retard de 2 ou 3 minutes par rapport à l'horaire fixé.

### 5- Retours sur le menu du mois d'octobre

- Yakniku du 28 septembre : pour des raisons d'hygiène la viande doit atteindre 75° à cœur, la viande était donc trop cuite, **ce plat ne sera plus proposé.**

- Ragoût de mouton : plat rarement proposé aux enfants car la viande de mouton est très forte en goût. Le chef met donc peu de viande dans sa préparation.
- Cuisson des frites et des croquettes de pomme de terre: avant le chef utilisait des frites "allumettes" mais elles séchaient très vite. Maintenant il utilise des frites plus larges et plus épaisses (marque Mc Cain) ; les frites sont cuites entre 7:30 et 9:30 du matin puis gardées à 60° jusqu'à l'heure du déjeuner. Cette forme des frites permet une meilleure conservation du produit entre le moment de la cuisson et le moment du service.
- De même, les croquettes de pomme de terre sont préparées de façon à ce qu'elles gardent une bonne texture, **mais il peut arriver qu'elles perdent en qualité entre le moment de la préparation et le moment du service.**
- Les petits pois du mercredi 12 octobre étaient très fermes, le chef sera plus attentif à la cuisson la prochaine fois.
- Nous avons attiré l'attention du chef sur des retours concernant des plats trop gras (gratin d'aubergine, bœuf mironton, yakisoba), le chef en a pris bonne note.
- Félicitations au chef pour la purée maison très appréciée ainsi que pour son curry.

#### 6- Menu du mois de novembre

- Semaine du goût du 14 au 18 novembre : découverte des saveurs sucrées, salées, amères, et acides - --> un vote sera organisé pour le meilleur menu et pourra être proposé un autre mois !
- Quatre menus « santé » ont été élaborés par les élèves de 5<sup>ème</sup> : trois menus seront proposés les 22, 24 et 25 novembre. Le quatrième sera proposé le mercredi 30 novembre.
- De nombreux changements ont été effectués afin d'éviter trop de fritures dans une même semaine : initialement, le menu de novembre comportant deux fois des frites, il a été décidé d'en remplacer un par des épinards. le quatrième menu "santé" a été déplacé à la dernière semaine.
- **Semaine découverte de la cantine** : pendant la semaine du 28 novembre au 2 décembre, les parents sont conviés à venir visiter et déjeuner à la cantine. Cette visite est co-organisée par les FLT et le LFI Tokyo, et elle nécessitera une inscription au préalable.
- Mr Jorge recevra les convives pour expliquer le fonctionnement de la cantine, s'en suivra une visite des installations et les parents pourront également déjeuner. Quatre parents pourront être reçus chaque jour.

**La prochaine commission se déroulera le jeudi 24 novembre à 15H00.**