

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration du 24/03/2025 à 14h30

@

Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

M. ROLLAND Philippe , Attaché de gestion
Mme FATHY Fouzia , Responsable cuisine

Excusé :

Mme CAILLOCE Anna-Maria , Membre de l'APEL

POUR API :

Mme BOUVIER Clara , Diététicienne

Excusé :

M. CARREAU Jean-Luc , Responsable de production



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Retours sur la dernière période:

- Les parts de pizza étaient trop petites (11/03).
- L'animation crêpes s'est très bien déroulée. Pour les prochaines fois, lorsqu'il y a des restes de crêpes, il faudrait les laisser aux enfants du jour même et ne pas les conserver pour le service suivant.
- Tagliatelles à la bolognaise (03/02) : il n'y avait pas assez de bolognaise dans la sauce. La fiche technique a été revue.
- La brandade de poisson n'a pas été appréciée par les enfants.
- Boulettes de bœuf sauce tomate (11/02) : les enfants n'ont pas aimé la sauce tomate (goût et couleur trop orange).
- Épinards à la crème : il n'y avait pas assez de crème (ni en couleur ni en goût).
- Soupe de lentilles : pas du tout appréciée par les enfants (pas assez mixée, manque de goût).
- Lentilles au jus : trop de jus et pas assez de lentilles.
- Trop de thym dans les plats de façon générale.
- Lorsqu'il y a de la semoule, proposer plus de jus.
- L'omelette bio était très bonne et appréciée.
- Le steak haché était de bonne qualité.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Livraison :

Attention à ne pas rompre la chaîne du froid lors des livraisons.

Si, au moment de la livraison, tous les bacs gastro ne sont pas propres et disponibles, ils seront récupérés lors de la prochaine livraison.



Menus validés

Validation des menus: Du 5 Mai au 4 Juillet 2025



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Lundi 19 Mai 2025 à 14h30