

**Report of meeting**  
**Monday, 12 of March 2018 from 16:45 till 18.30**  
Administration building, meeting room

---

Présents :

- Madame PETRONE, Président du comité cantine, également représentant de l'APEEEL2 ;
- Monsieur RICHARD, Vice-Président du comité cantine également Directeur adjoint des cycles maternel et primaire ;
- Madame SOEKOV, Directrice adjointe du cycle secondaire ;
- Madame RAFTOPOULOU, Coordinatrice du cycle maternelle ;
- Monsieur SZÜCS, Coordinateur général du cycle primaire;
- Madame BAUSCH, Représentante du P.A.S. ;
- Monsieur WEITTEN, Représentant du service technique ;
- Monsieur DIDIER, Représentant de la société EUREST ;
- Madame PASTANT, Représentante de la société EUREST ;
- Monsieur VANDENBERG, Représentant de la société EUREST ;
- Madame JUNOT, Représentante de la société EUREST ;
- Mademoiselle STAFFORD, Représentante des élèves ;
- Monsieur SANSONE, Représentante des élèves ;
- Mademoiselle BADEA, Représentante des élèves ;

Excusés :

- Monsieur FRITHIOFSON, Directeur de l'Ecole Européenne Lux II ;
- Madame NYDROLVA, Représentante du C.P.E. ;
- Monsieur DE GENNARO, Représentant de l'APEEEL2 ;
- Monsieur VAKONDIOS, Représentant de l'APEEEL2 ;
- Monsieur GRESLE, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur BOUR, Représentant de la société EUREST ;
- Monsieur BARDON, Représentant de la société EUREST ;
- Mademoiselle COURBIN, Représentante des élèves ;
- Monsieur WENTZEL FROERG Markus, Représentant des élèves ;

---

**Topics to add :**

Without EUREST :

Général : Présenter des graines d'épeautre comme plat végétarien

With EUREST :

PAS : Offre fruits frais

**Without EUREST representatives**

1. Agenda remarks an adoption :

Les minutes de la séance précédente sont approuvées.

2. New CC secretary

Monsieur WEITTEN assurera la fonction de secrétaire de séance pour les derniers comités de l'année scolaire, les échanges en vue de la préparation des comités (appels aux commentaires, agenda...) seront gérés par Mme Petrone / M. Richard

3. Sujet ajouté : Présenter des graines d'épeautre comme plat végétarien

Il arrive que des graines soient servies sans légumes comme plat végétarien. Est-ce compatible avec le régime végétarien ?

Ce sont des graines, il n'y a pas d'incompatibilité avec un régime végétarien.

**With EUREST representatives**

**EUREST**

1. EUREST activity report :

EUREST annonce une inversion de la tendance au niveau de la fréquentation restaurant / cafétéria & vending par rapport à l'an passé (-4.09%/+7.19%)

Le fait d'ajouter un service supplémentaire permettra sans doute de conforter cette inversion car beaucoup d'élèves se dirigent vers la cafétéria / vending car ils n'ont pas assez de temps.

Le comité souhaiterait voir, dans le rapport d'activités, un graphique qui illustre la répartition des repas vendus entre la (cafeteria + vending) /restaurant

EUREST prend en considération les trames d'audits réalisées par l'école et propose des actions en ce sens.

Proposition d'ajout de combinés pain / beurre / confiture en cafétéria (demandé au contrat)

Le comité valide et demande si une formule avec boisson (jus d'orange ou chocolat chaud) peut être également proposée.

Il faudra en informer les clients (mailing / affichages)

Salles des professeurs : certaines machines vending ont toujours un nombre de passage à 0

En réalité ces machines étaient prévues mais n'ont pas été installées.

Questionnaire de satisfaction PRI : Il est demandé à EUREST de mettre tous les smileys à la même taille afin de ne pas influencer les enfants

Food waste :

EUREST a fait une comparaison avec l'ISL. On constate qu'il y a beaucoup moins de gaspillage (-30%)

Il faut voir pourquoi.

Deux raisons peuvent déjà expliquer cet écart :

- Ils ont déjà le choix du plat
- Le nombre de repas est annoncé à l'avance, chaque jour à EUREST

Le comité valide le remplacement des boissons ICE TEA par SCWHEPPES AGRUMES en vending

Suite à la demande du précédent CC, EUREST propose d'organiser un workshop cafétéria prochainement, ils tiendront le CC informé des dates prévues.

**PRIMARY**

1. Food waste :

Monsieur Richard et Madame Pastant se sont rencontrés pour discuter des problèmes de gaspillage alimentaire afin de déterminer quelles actions peuvent être mises en place. Le projet est lancé et doit être poursuivi step by step.

2. Assiettes froides et aliments secs :

EUREST prend en compte ces remarques et va tenter d'y remédier (mode de cuisson, technique de maintien au chaud...)

## SECONDARY

### 1. Changing the canteen shifts from two to three for 2017/2018 - Follow up

La direction étudie actuellement les possibilités.

## PAS

### 1. Cafétéria :

Révision des recettes sandwiches (ex l'italiano qui était à base de vrai morceaux de poulet changé avec du poulet en gelée)

EUREST confirme que la référence de poulet utilisé dans cette recette est restée la même.

Il est demandé à EUREST s'il serait possible de proposer plus de références de sandwiches avec pain complet ou aux céréales

Les salades ne sont pas assez agrémentées :

Comme annoncé au dernier CC, EUREST revient sur le fait que ses recettes de salades ont été mises à jour avec l'ajout de carottes râpées, concombres, œufs...

### 2. Restaurant :

Courant février, il y avait au moins deux jours où aucune viande n'était proposée

Ces jours-là, il y avait au moins un plat poisson proposé. EUREST respecte donc son obligation de proposer « 3 plats au choix, dont un végétarien et un plat protidique viande ou poisson »

Il est demandé à EUREST s'il serait possible de proposer plus de légumes vapeur

Une proposition est faite pour la mise en place d'un meuble de débarrassage au restaurant PAS également afin de pouvoir suivre les taux de gaspillage.

D'un point de vue technique, c'est assez compliqué et il n'y a pas beaucoup de place au restaurant PAS. De plus pour le restaurant PAS le contrat demande des codes plus proches de la restauration traditionnelle, service compris. Se pose également la question du budget. La mise en place d'un second meuble de débarrassage au restaurant primaire a déjà été évoquée et chiffrée. Ce projet aura donc la priorité.

Il faut également être sûr que l'ensemble des clients adhère à ce principe.

### Température du restaurant :

Certains clients se plaignent des températures basses au restaurant.

En fin d'année 2017, ce problème avait déjà été remonté. Cela était dû au fait qu'il n'y avait qu'une seule consigne de chauffe pour l'ensemble du bâtiment. Vu le volume de la salle (restaurant PRI + PAS), la consigne du bâtiment ne permettait pas de maintenir une température confortable. Depuis, notre prestataire est intervenu et nous avons maintenant une valeur de consigne différente pour les restaurants. La consigne pour les restaurants a été augmentée de 2.5°C ce qui permet d'atteindre une température moyenne d'environ 22.5°C, ce qui est tout à fait correct. Le service technique reste à l'écoute en cas de nouvelles remontées à ce sujet.

### 2. Sujet ajouté : Fruit frais

Il est demandé à EUREST s'il serait possible de proposer une offre de fruits frais (identique aux fruits frais mis à disposition par le ministère de la santé pour les élèves) à destination du personnel de l'école.

### **REPRÉSENTANTS DES ELEVES**

Sandwichs : Il est demandé à EUREST s'il serait possible de proposer plus de références de sandwichs végétariens et plus de références de sandwichs en pain céréales

Allergènes cafétéria : Il est demandé à EUREST d'afficher l'ensemble des allergènes pour la totalité des produits cafétéria. Il est impossible d'ajouter toutes ces informations sur les affichages actuels. Un classeur avec ces données est disponible sur demande au comptoir de la cafétéria

Snacks salés : Il est demandé à EUREST s'il serait possible d'augmenter le nombre de références de snacks salés

Thé : Le thé préparé par EUREST est parfois trop sucré et il n'y a pas de choix. Il est demandé à EUREST s'il serait possible de proposer de l'eau chaude et du thé en sachets

Sauces Pasta : Il est demandé à EUREST de faire un effort quant à la qualité des sauces au Pasta Bar.

Menus à succès : Il est demandé à EUREST s'il serait possible d'augmenter la fréquence des menus à succès comme les burgers ou les nuggets de poulet

Couverts cafétéria : Dans un but écologique, il est demandé à EUREST s'il serait possible de remplacer les couverts plastique de la cafétéria par des couverts à base d'amidon de maïs par exemple.