

## PROCES VERBAL DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'APEL

Le 27 juin 2022 en présentiel

Étaient Présents :

Bruno LAGNIEZ, Marie LOUKIL, Aurélie BLONDEL, Marie-Alix de LEPINAY, Marie DURET-ROBERT, Thierry LAGNEAU, Isaure RONSSERAY, Philippe de ROBERT HAUTEQUERE, Costanza SOUAID Gaby ECHEVERRI, Anderson DEARING, Philippe MORINEAU, Aurélie MOUGEOTTE

Invitée : Estelle Bassalert pour la commission jeux sur demande de Costanza Souaid.

Maud Le Gall pour la commission restauration fête sur demande d'Isaure Ronsseray

Étaient absents et excusés :

Charlotte PRINS, Ségolène de MALHERBE, Augustin CHAIGNE,

### 1. **Date prochain conseil :**

La date du prochain conseil est le 19 septembre 2022 avec les nouveaux directeurs.

### 2. **Point établissement :**

- Restauration : résultats suite au questionnaire de la commission restauration en pièce jointe.
- Point sur la visite de tutelle : Une APEL La Rochefoucauld exemplaire, impliquée et support de l'établissement. La coordination de l'animation de la vie de l'établissement entre les parents et l'ensemble du corps pédagogique fonctionne et fait office d'exemple pour d'autres établissements Lasalliens.

### 3. **Site Cler :**

- Présentation des travaux cet été par Madame Loukil sous forme de PowerPoint. Présentation des visuels des différents espaces, détails des différents espaces. (Nouvelle cour de sport, préau, toilettes).

## 5. Site Malar :

- Mail d'un professeur de sport reprochant aux parents des 6<sup>èmes</sup> un manque de reconnaissance pour le stage APPN : un mail certainement malvenu et en tout cas maladroit car les parents des 6<sup>èmes</sup> ne peuvent plus à ce moment-là rencontrer les professeurs de sport. Le jour du retour du stage APPN, les professeurs étaient dans la cour à laquelle les parents ne peuvent pas accéder.

## 6. Point fête :

- La fête de juin a rencontré un vif succès auprès de l'ensemble des parents et surtout des enfants. Le retour du défilé des classes de maternelles en fin de matinée a été apprécié de tous. A cela se sont ajoutés les dédicaces d'auteurs l'après-midi, les jeux incontournables comme la pêche à la ligne et les châteaux gonflables.
- Pour la restauration, nous avons fait appel aux Charrettes de Lilly avec : hamburger, hot dog, frites et salade. Nous avons été victimes de notre succès. Il s'en est suivi le tirage de la tombola en fin d'après-midi, c'est toujours un moment fort ; d'ailleurs, à ce titre, nous tenions à remercier les généreux donateurs.
- Enfin, nous avons fini cette journée avec un dîner d'environ 250 convives sur le thème "dress code rouge" avec une dégustation d'une magnifique paella.

La séance est levée à 23h

Gaby Echeverri

La présidente de l'association



# RESULTATS QUESTIONNAIRE RESTAURATION MAI 2022

435 élèves ont répondu au questionnaire de la restauration

## Quand déjeunes tu à la cantine ?

50,1 % des élèves déjeunent 4 jours par semaine

On peut constater que les 2 jours les plus chargés sont les mardis et jeudis

## Manges-tu en quantité suffisante ?

55,6% des élèves ne mangent pas à leur faim ce qui représente plus de la moitié

## Y a-t-il toujours la possibilité de se resservir ?

59,5 % des élèves disent ne pas pouvoir se resservir

14 % des élèves disent pouvoir se resservir des accompagnements

## Y a-t-il des aliments que tu apprécies d'habitude mais que tu n'aimes pas à la cantine ?

Constat : Problème important sur les pâtes (19%), viandes (13%) purée (12%), légumes, (9%) poisson (10%) cela représente 63% de l'ensemble.

## Que penses-tu de la cuisson des accompagnements ? Manges-tu des légumes à la cantine ?

Constat : 54,9% des élèves n'aiment pas la façon dont sont cuisinés les légumes 35,6% des élèves mangent les légumes quand même

## Aimes-tu les plats en sauce et lesquels ?

Le résultat sur les plats en sauce démontre que les élèves aiment les plats en sauce et particulièrement les pâtes, il a été toutefois remonté que la sauce à côté est préférable pour qu'ils mettent la quantité qu'ils souhaitent.

Les viandes et poissons en sauce sont largement appréciés aussi avec sauce blanche, tomate, champignons, moutarde.

## Quel est le niveau de satisfaction de la cantine (notation de 1 à 5 – 5 étant la meilleure note) ?

60,5 % des élèves note entre 1 et 2 la restauration

Et 89,7 % des élèves note entre 1 et 3 la restauration

## Suggestions :

Faire, des sauces avec les pâtes, poissons et viande

Améliorer les cuissons, le mode de cuisson des légumes,

Assaisonnement des crudités plus simples et rester dans les crudités simples

Améliorer les plats végétariens

Les plats ne sont pas assez chauds en général

Les fruits plus de saison et plus mûrs,

Plus de salade de fruits frais plutôt qu'au sirop

Des compotes moins sucrées

Pamplemousse découpé

Gâteaux simples sans trop de fioriture (gâteaux yaourt, cake, gâteaux chocolat)