

Compte-rendu de la Commission Restauration du 5 juillet 2017

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- ✓ Les repas sont satisfaisants.
- ✓ Les wraps froids aux crudités sont toujours bien appréciés.
- ✓ Les petits mangent bien les légumes. Ils ont bien aimé les bâtonnets de crudités à tremper dans la sauce. En revanche, chez les grands, les légumes sont moins bien consommés, mis à part en purée.
- ✓ Les poissons sont également appréciés chez les petits, sauf la quiche au thon.
- ✓ Le repas à thème sur l'Italie a plu.
- ✓ Pour le 1^{er} septembre, rentrée des professeurs, un barbecue sera organisé. M.Mancel réservera le barbecue d'Api restauration.

Validation des menus

Période de menus validée :
Du 4 septembre au 20 octobre 2017

Dans votre Restaurant...



EVENEMENTIEL - RENCONTRE DU GOUT DECOUVERTE : PLACE AUX ÉPICES !

La semaine du 9 au 13 octobre mettra à l'honneur les épices. Les élèves pourront déguster des plats originaux, le restaurant sera décoré pour l'occasion et un concours sera mis en place.



CHRONIQUES CULINAIRES

En septembre : les mini-choux à la myrtille (recette adaptée en mini-choux au coulis de cassis le 22 septembre)
En octobre : l'île flottante au caramel d'épices (le 20 octobre)

Le thème général d'octobre 2017 à septembre 2018 sera les épices.

Votre prochaine Commission Restauration :

Le 11 octobre 2017 à 14h

Merci à tous pour votre participation

Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire

A votre écoute sur : www.api-restauration.com

