



## Résultats du questionnaire de satisfaction sur la restauration Saint Martin de France 2017-2018

Chers parents,

**228 élèves ont répondu**, avec beaucoup de sérieux, au questionnaire de satisfaction sur la restauration et nous tenions à les remercier.

**Les conclusions de l'enquête ont été présentées le mardi 29 juin 2018 à la direction et aux représentants de la société Elios, gestionnaire du self, afin d'échanger et de suggérer des pistes d'amélioration.**

Nous sommes heureux de vous présenter ci-dessous les principaux résultats de l'enquête et surtout les décisions prises au regard des informations communiquées par les élèves.

Vous en souhaitant une bonne lecture,

La commission restauration et toute l'équipe de l'APEL Saint Martin de France se tiennent à votre écoute à l'adresse suivante : [apelmdf@gmail.com](mailto:apelmdf@gmail.com)

### ✚ A la question « Quel est votre niveau de satisfaction par rapport à la qualité de la nourriture servie au self ? »

la réponse des jeunes, sous forme d'émoticônes, a été la suivante :

	18 (7.89%)
	81 (35.53%)
	113 (49.56%)
	16 (7.02%)

### ✚ A la question « Comment évaluez-vous la variété des plats proposés pendant toute l'année ? »

la réponse des jeunes, sous forme d'émoticônes, a été la suivante :

	44 (19.3%)
	90 (39.47%)
	79 (34.65%)
	15 (6.58%)

- ✚ **Pour la rentrée de septembre 2018, il a été convenu les axes d'amélioration suivants :**

- **Les élèves espèrent plus de variété.**

Aussi, **un petit-déjeuner salé a été organisé en date du 7 juin 2018.** A partir de la rentrée, des petits déjeuners salés seront proposés ponctuellement aux élèves. De la brioche sera proposée une fois par semaine. Le pain de mie fera régulièrement son apparition et remplacera progressivement le pain de campagne.



- du miel et du beurre salé sont désormais en libre-service au self le matin et ce depuis le questionnaire sur la restauration.

- les plats, particulièrement appréciés des élèves, seront proposés plus régulièrement (avant chaque vacances) y compris certaines sauces.

**Pour ce faire, Elios propose qu'en début d'année scolaire, une liste de desiderata soit recensée par chaque délégué (ou chef de maison).**

- Le repas proposé à Noël a rencontré un vif succès et sera reconduit l'année prochaine. Nous vous transmettons ci-après quelques photos.





- des glaces sont désormais proposées au déjeuner en période estivale. Ces mêmes glaces seront offertes ponctuellement aux chefs de maison pour le goûter et sur inscription auprès d'Elior.
- la cuisson des féculents sera revue avec le chef.
- depuis le questionnaire de satisfaction sur la restauration, la cuisson des steaks hachés a été redéfinie.
- concernant l'absence de possibilité de se laver les mains à l'entrée une self et l'hygiène : une solution devra être trouvée pour la rentrée par la direction.
- Les menus seront publiés, toutes les semaines, sur le site internet de l'établissement.
- La seconde salle de restauration sera ouverte en fonction des effectifs de la rentrée.
- il convient de signaler, aux élèves, que les plateaux ne sont pas sales mais tout simplement encore un peu humides car ils sèchent serrés les uns contre les autres. La vigilance sera redoublée.

**Enfin, nous avons le plaisir de vous annoncer que la société Elior travaille à proposer un goûter plus diversifié à partir de la rentrée prochaine.**

De plus, le responsable de la restauration se rapprochera de la personne en charge des échanges scolaires au sujet des paniers repas proposés aux correspondants en visite en France.

**A la rentrée, une demande sera transmise aux chefs de maison d'une nomination de délégués restauration (avec réunion 2 fois par an autour d'un déjeuner avec l'équipe d'Elior).**

**Enfin, la direction nous a spontanément proposé de nous offrir 30 accès à la salle de restauration afin de laisser la possibilité aux parents d'aller déjeuner ou dîner à Saint Martin de France quand ils le souhaitent et faire un retour à l'APEL du repas pris.**

**Nous tenons à souligner l'engagement particulier et la réelle implication de Messieurs d'Argentré, Watelin et son adjointe Marie ainsi que toute l'équipe Elior que nous remercions chaleureusement.** Nous vous invitons à rappeler à vos enfants l'importance des « mots magiques » qui restent les fondements d'une communication respectueuse. L'équipe de restauration est toujours sensible à un bonjour et à un merci...

**Merci.**

Contactez la Commission restauration sur [apelsmdf@gmail.com](mailto:apelsmdf@gmail.com)