

Foire aux questions

Nous vous rappelons que tout ce qui concerne :

- Le caractère obligatoire de la cantine du primaire au collège
- L'organisation du self/service à table pour les plus jeunes
- Le contenu du cahier des charges nutritionnelles
- Le prix du repas

est de la seule compétence du Conseil Directeur de la Fondation (CDF). Veuillez adresser toutes vos questions à l'adresse suivante : membrescg@lyceefrancais.ro

Nous vous prions aussi de vous reporter au document suivant : http://www.lyceefrancais.ro/pdf/parents/apeg/presentation_cantine.pdf

Rôle de la commission restauration

Elle est "composée de la direction du Lycée, de parents élus, de personnels volontaires du Lycée (médecin scolaire) et de représentants du Conseil Directeur de la Fondation - se réunit périodiquement pour faire le bilan de la période écoulée, en tirer d'éventuels plans d'action, elle ne valide pas les menus". <http://www.lyceefrancais.ro/pdf/reglements/cantine.pdf>

LES MENUS

Information sur le processus validation des menus

Les menus arrivent de France, ils sont adaptés au marché et au goût roumain

Envoyé au siège roumain, et validé par un nutritionniste/diététicien roumain suivant la réglementation roumaine 1.2.3

http://www.lyceefrancais.ro/pdf/cantine/restauration_roumain.pdf

http://www.lyceefrancais.ro/pdf/cantine/evaluation_nutritionnelle.pdf

Règlementation sur les normes nutritionnelles ou cahier des charges de l'appel d'offre :

C'est un mélange entre réglementation française ([La restauration à l'école](#) et [Décret du 30 septembre 2011](#)) et roumaine donc nous avons demandé le cahier des charges de l'appel d'offres.

Le CDF nous a répondu : « Cet appel d'offre a été élaboré par des professionnels compétents, et lancé dans les règles, sous la supervision de parents élus et de l'administration du lycée. Il n'est pas possible de vous le communiquer ».

Qui contrôle la bonne application de ce cahier des charges ?

Réponse du CDF : "un ensemble de personnes contribue à ce contrôle (sans parler des contrôles d'hygiène et sanitaires, pratiqués par des professionnels extérieurs) quotidiennement : l'administration du lycée (y compris la comptabilité), les enseignants, des parents du CD. Il est également convenu que l'administration du lycée peut à tout moment, si elle le souhaite, faire intervenir un expert pour un contrôle inopiné".

LE REGLEMENT INTERIEUR DE LA CANTINE

Nous avons demandé la mise à jour du règlement intérieur : la commission restauration scolaire ne validant pas les menus.

QUESTIONS DIVERSES

La demande des parents sur la composition des salades sur les menus a été prise en compte et elle a été mise en place.

Il est maintenant possible de demander d'être servi sans sauce dans la mesure du possible.

Nous avons eu la confirmation qu'il n'y a pas de porc dans la composition des menus maternelle /élémentaire.

Nous avons demandé la suppression de l'huile de palme : l'ensemble nous informe ne pas accéder à notre demande et continue à l'utiliser pour toutes les fritures.

La mise à jour des menus sur le site internet est réalisée en temps réel.

L'organisation de l'enquête satisfaction est en cours.