

## Commission du 21/03/2011

### CE QUE NOUS N AIMONS PAS

#### NOUS

#### REPONSE

Les endives en entrée

On va enlever les endives crues et essayer les cuites

Rondelé aux noix

Supprimé

### CE QUE NOUS MANGEONS TROP SOUVENT

#### NOUS

#### REPONSE

Poisson en sauce

à cause du réchauffage au four nous sommes obligés de mettre de la sauce sinon ce serait trop sec

Viande en sauce

nous allons veiller à en mettre moins ou sauce à part

### CE QUE NOUS AIMERIONS MANGER

#### NOUS

#### REPONSE

Radis }  
Melon }  
Œuf mimosa  
Mimolette

mise en place quand ce sera la saison  
trop de travail de préparation  
on mettra plus de fromage en coupe

## CE QUE NOUS AIMERIONS CHANGER

### NOUS

Pâtes bolognaise en pâtes carbonara  
Cuisse de poulet en escalope de poulet  
Plus de poissons panés

### REPONSE

ok  
possible  
ok

## LES QUANTITES

Elles sont souvent bonnes sauf pour les tomates en entrée, les concombres crème anglaise dans les îles flottantes

### REPONSE

On va augmenter les quantités autant que possible

## CE QUE NOUS AVONS APPRECIÉ

Le repas espagnol mais y aura t il d'autres pays visités, le fromage blanc aux fines herbes mais plus de fines herbes serait mieux

### REPONSE

Fin mai début juin « les petits secrets de la cuisine »  
Eté « la nationale 7 »  
L'an prochain la Russie, l'Amérique si possible

## POURQUOI NE MANGEONS NOUS PAS

Des frites, pomme de terre avec les autres légumes, œufs, pizza, couscous, moussaka, buffet froid plus souvent.

Quand il y a plat unique pourquoi ne pas proposer un jus de fruit comme entrée  
Proposer aussi des légumes avec les féculents et pas l'un ou l'autre.

### REPONSE

A Peltre pas de friteuse et pas de frites au four chez Avenance, mais ils vont mettre potatoes, smileys, pomme Duchesse,...

Voir pour un jus de fruit de temps en tant

Les œufs à essayer en béchamel pour voir si les enfants aiment et pour les autres plats Avenance à pris note du goût des enfants.