



ÉTABLISSEMENT  
EN GESTION DIRECTE



**aefe**  
Agence pour  
l'enseignement français  
à l'étranger

## Compte-rendu de la commission repas du 6 mai 2026

Ce compte-rendu est un résumé des échanges qui se sont tenus le 6 mai 2025 de 13h à 14h30.

Le secrétaire général introduit la séance en rappelant qu'il s'agit de la première commission repas depuis 2024. Le but est d'étudier ensemble la liste des menus fournis par le prestataire pour la dernière période de l'année scolaire allant du 11 mai 2026 au 5 juillet 2026 pour voir si, globalement, ils répondent au cahier des charges fixés dans le contrat passé avec le prestataire et de faire un point plus général sur les points positifs et points d'amélioration sur les repas en général. Le but étant de satisfaire les usagers tout en répondant aux impératifs du contrat.

Il rappelle qu'en tant que secrétaire général représentant l'administration, il joue le rôle de médiateur entre les usagers et le prestataire ainsi que celui de garant du respect des principales clauses du marché passé avec ce dernier.

Il annonce que chaque groupe sera amené à exprimer son point de vue.

La réunion se déroule en deux temps :

- Analyse par l'administration des menus proposés par le prestataire au regard des clauses du contrat
- Expression des autres représentants groupes sur les points positifs, les points d'amélioration et les attentes complémentaires formulées aux prestataires en vue d'améliorer la satisfaction des usagers.

### 1. Analyse des menus de la dernière période de l'année scolaire (11 mai au 5 juillet)

Le secrétaire général rappelle en préambule les clauses du contrat. Il ajoute que chaque menu doit offrir une quantité moyenne de kcal/jour, fixée par tranche d'âge.

#### Principaux points positifs :

- Pour les maternels : une entrée, un plat et un dessert sont effectivement proposés
- Pour les élèves du primaire et du secondaire : plusieurs entrées, deux plats au choix (végétarien ou non), un fromage, un dessert au choix et un fruit de saison sont effectivement proposés
- Les menus proposés sont variés d'une journée à l'autre.

#### Principaux points d'amélioration :

- L'apport calorique indiqué pour chaque menu par le prestataire ne respecte pas toujours les règles fixées par le contrat.
- Pour les élèves de maternelle, il manque un fruit.



- Il y a beaucoup de volailles et de pommes de terre comparé aux légumineuses proposées.

En réponse, les représentants du prestataire indiquent que les Kcal/jour sont calculées par un logiciel et qu'il a lui-même repéré des anomalies dans les chiffres indiqués. Il s'engage toutefois à revoir les menus concernés pour s'assurer que le nombre de kcal/jour par repas est effectivement respecté. Il ajoute qu'un fruit sera désormais systématiquement proposé aux élèves de maternelle.

## 2. Expression de la satisfaction des usagers

### a) Les élèves

#### Principaux points positifs :

- Il y a une variété dans les menus proposés
- Les personnels de cantine, cuisiniers et serveurs, sont, globalement jugés respectueux et courtois avec les élèves.

#### Principaux points d'amélioration :

- La possibilité d'avoir plus de « rab » lors des repas à thème (ex : lorsqu'il y a de la pizza au menu), certains élèves ayant eu des plus grosses parts que d'autres
- L'accessibilité des verres, désormais posés sur une table, devrait être revue pour les élèves les plus petits, qui ne peuvent pas facilement les saisir.
- Les élèves souhaiteraient avoir des Dampfknudel.
- Certains élèves ne restent pas assez longtemps le midi à table.

En réponse, les représentants du prestataire rappellent que les jours de pizza, les quantités en surplus sont limitées. Concernant les verres, ils proposent de les disposer sur un chariot plus bas afin de permettre aux élèves les plus petits d'y avoir accès facilement. Enfin, ils notent la volonté d'inscrire au menu des Dampfknudel.

De son côté, le responsable de la vie scolaire s'engage à rappeler aux élèves qu'il faut rester au minimum 15 minutes assis pour prendre son repas. Il ajoute toutefois qu'il n'est pas possible de forcer un élève à rester assis s'il désire partir.

### b) Les personnels

#### Principaux points positifs :

- Les rôtis sont très bons,
- Le personnel de cantine est courtois et respectueux,
- Il y a globalement de la variété dans les repas proposés.

#### Principaux points d'amélioration



ÉTABLISSEMENT  
EN GESTION DIRECTE



**aeefe**

Agence pour  
l'enseignement français  
à l'étranger

- Améliorer l'information sur l'origine et le caractère « bio » de certains aliments,
- Beaucoup de riz et de maïs sont proposés au menu. Par ailleurs, le riz est parfois trop ou pas assez cuit,
- Certains plats sont parfois trop salés,
- Ne pas mettre le même féculent le même jour de la semaine,
- Faire attention, pour les élèves de maternelle, à ce que le légume cru et cuit proposé ne soit pas le même.

En réponse, les représentants du prestataire indiquent qu'ils tiennent compte des remarques, tout en rappelant que, pour ce qui est de la cuisson du riz, il n'est pas possible de satisfaire les goûts de tout le monde. Ils reconnaissent que la quantité de sel peut varier d'un plat à un autre.

Pour ce qui est des aliments, ils indiquent, par exemple, que les fruits sont bien issus de l'agriculture biologique, même s'il ne leur est pas possible de l'indiquer par un label « biologique », car la définition de « biologique » est plus large en Allemagne que cet aspect. Or, il y a certains critères de cette définition que Vielfalt ne peut matériellement pas respecter.

### c) Les parents d'élèves

N'étant pas directement les usagers, les parents souhaiteraient que soit mis en place un sondage de satisfaction réalisé auprès des élèves.

Le secrétaire général indique qu'il y est favorable pour l'année scolaire à venir, en y incluant également les personnels. Il propose aux représentants du prestataire d'en effectuer deux par an :

- un à l'issue des vacances de novembre
- un autre en mai.

Cela permettra de voir l'évolution entre le début et la fin d'année. Les représentants du prestataire acceptent l'idée mais insistent sur le fait que le sondage doit être fait sur place auprès des élèves, afin que ce ne soit pas les parents qui remplissent le questionnaire.

A la fin de la réunion, il est convenu que la commission repas se réunira désormais au moins deux fois par année scolaire : une fois au 1<sup>er</sup> trimestre et une fois au dernier trimestre. La prochaine réunion aura donc lieu au 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire 2026-2027.