

Les commentaires/réponses qui suivent n'engagent que Rescolm.

Tout le monde comprendra que les appréciations subjectives n'appellent pas de commentaires (on aime ou on n'aime pas ... les goûts de chacun sont respectables mais ne doivent jamais être imposés aux autres ! ... **de gustibus et coloribus** (et mes maîtres ajoutaient perfidement –avant d'avoir connu la vague me-too- **et mulieribus**) **non disputandum**).

Toutes les interpellations auraient mérité réponse ou commentaire. Nous n'avons pas voulu encombrer le débat, mais rien n'empêche que l'on y revienne par la suite.

Dans le document « Enquête : commentaires », tous les textes qui appellent une explication, une réponse ou un commentaire sont en bleu et assortis d'un n° étoilé qui renvoie à la réponse ✨

Trop de vinaigrette dans la salade.

01 ✨ Nous allons voir avec nos partenaires-écoles les possibilités de livrer les sauces (vinaigrette, ...) séparément. A charge pour ces écoles d'en assurer le service. Notons que cette façon de faire n'est pas neutre et implique un coût (des contenants) qui peut se révéler important.

Je trouve important que les repas soient, sinon bio, au moins faits à partir de produits locaux et proposer de temps en temps des menus végétariens pour sensibiliser les enfants à d'autres alternatives. Merci

02 ✨ Nul besoin de beaucoup d'explications pour comprendre que notre structure généraliste ne nous permet pas de répondre aux attentes particulières. Qui peut imaginer une grille de menus où il faudrait inclure repas végétariens, végétaliens, sans porc, sans lactose, sans gluten, sans sucre, sans sel, avec ceci, avec cela... ? Pour tous ces cas particuliers, une seule alternative : soit sélectionner strictement les jours qui correspondent au régime en question, soit réserver la consommation d'un repas chaud à la cellule familiale

Vous devriez éviter de faire des fritures toutes les semaines et plutôt une fois par quinzaine... à remplacer par un menu surprise qui serait un plat traditionnel d'un pays du monde. **Pour les desserts, il existe des centaines de fruits différents et donc des centaines de possibilités de ravir les papilles gustatives de nos enfants. Cordialement.**

03 ✨ Précisons d'emblée que le « dessert-fruit » est celui qui est le plus onéreux, ce qui nous cantonne dans les fruits courants et de saison (ce qui n'est évidemment pas un mal en soi). Au-delà de l'aspect financier, il y a le côté pratique. Je ne suis pas sûr que les personnels des écoles apprécieraient la répétition de la découpe des ananas ou des

D'après mon fils, le jeudi, c'est toujours nuggets, hamburger ou boulette (toujours la même chose peut devenir lassant. Je trouve qu'au fil des années, il y du laisser-aller !

04 ✨ Un même menu ne revient qu'au maximum 7 à 8 fois par an (soit au bout d'un mois et demi). ... en ce qui concerne le potage, il n'y en pas 2 pareils sur une période d'un mois. On est donc très loin d'une répétition lassante.

Domage que l'école oblige à manger de tout. Parfois, une seule chose ne va pas.

05 ✨ Même si je suis assez d'accord avec cette façon de faire, elle ne relève que de la décision de chaque école et pas de la responsabilité de Rescolm. Je pense pouvoir ajouter qu'il s'agit d'une pratique relativement commune à toutes les écoles.

Bio, non ... mais local, oui!

06 ✨ Nous nous efforçons de nous adresser à des producteurs ou grossistes locaux. Ceci étant, pour des raisons de volumes, de personnel, de coût, de transport, de disponibilités, de régularité, ... les solutions qui pourraient nous convenir sont rares (je suis preneur de toute suggestion et suis prêt à l'examiner sérieusement).

Les enfants ne veulent pas manger à l'école car il y a de la sauce avec tout (viande, crudités, ...) et on les **oblige** à manger de **la soupe qui, de l'avis même des surveillants, n'est pas toujours appétissante**. Sinon bravo pour la diversité.

Ceci n'est sans doute pas l'attitude la plus judicieuse de la part de ces surveillants... mais passons !!! L'appréciation globale des potages est bonne. Il y a quelques temps, lors de semblables critiques, j'avais sollicité l'avis de « testeurs » neutres qui devaient apprécier les potages d'une quinzaine de jours consécutifs arrêtés arbitrairement. Verdict : aucune critique négative. Maintenant, il est vrai que si nous proposons un potage tomate de manière quotidienne nous récolterions sans doute un maximum de suffrages.

Végétarien. Les repas sont-ils bio? **Doute sur la qualité des produits**.

Nous attachons le plus grand soin à la qualité de nos approvisionnements. Nous sommes en contact permanent avec nos fournisseurs et réévaluons continuellement notre collaboration. Ces fournisseurs sont par ailleurs soumis aux différents contrôles des agences agréées. Pour l'anecdote, précisons que certains sont les fournisseurs réguliers de nos restaurants locaux.

La soupe servie n'est pas toujours celle annoncée. Mes enfants ne l'aiment pas trop. Pour manger le repas chaud, ils me disent qu'ils doivent en boire.

Cette interpellation que je comprends tout à fait me permet de préciser que la publication des menus est une information d'ordre général et nullement contractuelle. Dit autrement, et comme c'est convenu entre Rescolm et les différents établissements scolaires desservis, le menu peut changer en tout ou en partie, sans préavis, et ceci pour différentes raisons telles que réadaptation en fonction du nombre de repas, d'un problème d'approvisionnement, de difficultés techniques, d'indisponibilité de personnel, ...

Parfois les quantités sont limitées.

Il se peut (et c'est déjà arrivé) que la personne chargée de la répartition des envois fasse une erreur. Nous ne pouvons que nous en excuser et réparer.

Cela étant, le personnel des différentes écoles a des consignes relatives au service. Sachez tout de même que notre cuisinière suit scrupuleusement les recommandations des diététiciens (cf. cahier des charges de la Communauté française).

Maintenant, pour être tout à fait rassurant à ce sujet, je me suis livré à quelques calculs concrets (voir sur notre site, sous l'onglet « Généralités », le titre « Quantités »).

Poids moyen de viande recommandé pour un enfant de maternelle = 40 g (30 g min-50 g max)

Poids moyen de viande recommandé pour un enfant de primaire = 75 g (50 g min-100 g max)

Pour un jour moyen où nous préparons 500 repas = $(40 \text{ g} \times 160) + (75 \text{ g} \times 340) = \pm 32 \text{ kg}$ recommandés

Or, notre commande de viande pour ce jour = 55 kg ... soit 23 de plus que le prescrit.

Les produits ne sont pas de la meilleure qualité.

Par exemple les hamburgers sont tricatel et piquent! Pas tellement adaptés à des enfants...

Les quantités seraient également à revoir car parfois assez maigres.

Le transport en bidon n'est pas très écologique. Pourquoi ne pas privilégier de l'Inox?


Nous avons adopté le système de transport le plus pratique pour nos transporteurs mais aussi le plus pratique pour la manutention en cuisine et dans les différentes écoles.

Nous utilisons des gastronormes[®] en inox lorsque le menu l'exige (ex : les gratins...).


Nul n'ignore que ce matériel est particulièrement coûteux... redisons cependant qu'il ne s'agit pas là de la raison principale de son utilisation limitée.

Précisons maintenant que les barils en plastique sont parfaitement aux normes et homologués pour le transport de nourriture comme en attestent les certificats que nous présentons régulièrement aux services de contrôle de l'AFSCA –ces barils sont, entre autre, utilisés dans l'industrie pharmaceutique-.


Peut-on penser à une refonte du site internet pour la navigation et l'exportation du menu dans un autre format que PDF

 Un toilettage du site internet est envisagé mais ce travail n'est, pour l'instant, pas encore programmé.


Avec l'aide de certains enseignants, serait-il possible d'organiser des visites-ateliers pour faire découvrir aux enfants l'envers du décor.

 C'est une excellente suggestion. Sans nécessairement surcharger les enseignants, Rescolm réfléchit déjà depuis quelque temps à ce genre d'activité.

Quand vous proposez une soupe de poissons, en plat, pourquoi ne pas proposer une entrée (œufs mimosa, ...) plutôt qu'une soupe?

 Vous avez tout à fait raison. La dernière fois que la soupe de poisson a été inscrite au menu, j'ai commis une erreur de planification. Nous y remédierons à la prochaine occasion.

Domage que les menus ne soient pas synchronisés avec l'application que nous utilisons pour l'école (application déjà pré-


 Très bonne suggestion. Nous réfléchirons à sa mise en œuvre.

Un papier d'une telle qualité n'était pas nécessaire.


Merci tout de même pour la réalisation de cette enquête.

Bien à vous.

La sélection de ce papier était essentiellement motivée par 2 choses :

 La circonstance. Nous souhaitons que notre carte de vœux ait une certaine allure.
Le pratique. Ce document étant destiné à être manipulé à plusieurs reprises, nous voulions qu'il ait une certaine résistance (malgré cela, je ne vous dis pas l'état dans lequel j'ai réceptionné certaines réponses)
Au-delà de ces aspects, le surcoût de ce choix correspondait à 0,001 € par exemplaire (un dixième de centime !!!).

Trop de desserts sucrés.

 En préambule, je me permettrai de préciser qu'un dessert, par définition, est sucré (hormis le fromage).
Historiquement, au tout début des repas chauds, nous ne prévoyions pas de dessert (essentiellement pour des questions de coût). Une très grande majorité de parents avaient alors réclamé ce dessert et nous avons finalement répondu positivement à cette demande.

Notons par ailleurs que ce dessert est constitué d'un fruit 2 jours sur 4, voire davantage.

Mettre le site avec le menu à jour car lorsque l'on n'a pas la feuille, on consulte le site.



Les menus sont prévus par période de 5 semaines. Leur élaboration suit généralement la démarche suivante
Ils sont rédigés par moi-même, dans un premier jet (en tenant compte de la saison, des menus précédents, des coûts, des éventuelles promotions de nos fournisseurs, des remarques et critiques des prestataires dans les écoles, des idées nouvelles que nous avons pêchées au fil de nos expériences, des foires que nous visitons, ...).
Ils sont ensuite soumis à la responsable de cuisine qui relève toutes les anomalies, les problèmes techniques ou de calendrier –livraisons-. La cuisinière formule à son tour des suggestions.
Nous retravaillons le tout ensemble.
Le menu est alors communiqué à la diététicienne de Viasano qui rédige à son tour ses critiques, qui propose des modifications, qui avance ses suggestions...
Suite à quoi, je rédige une version presque définitive pour la retravailler une dernière fois avec la cuisinière.
Sur la version définitive, la cuisinière me communique la liste des allergènes avant que je ne crée les différents documents connexes (entre autres, fiches de températures départ et arrivée, ...)
A partir de ce moment, je peux envisager l'impression des différentes formules de présentation du menu (je vous passe les détails des recherches de thèmes, illustrations, mises en page, ...) ainsi que leur publication sur le net.
Cette publication se fait le mardi ou le mercredi (et au plus tard le jeudi) de la dernière semaine de la période (de 5 semaines) qui se termine.
Le changement de publication de la 5e semaine (toujours en cours) n'ayant lieu, au mieux, que le vendredi, ou durant le we.

Grâce aux repas chauds, Mahé aime à nouveau les chicons!



J'embrasserai Mahé lorsque j'en aurai l'occasion !!!
Quel plus bel hommage au travail de notre équipe sans compter le plaisir que Mahé connaîtra à goûter toutes les variations de notre chicon national (en salade, en stoemp, en potage, braisé, caramélisé, à l'étuvé, à la vapeur, farci, en gratin, en quiche, ...)

Proposer des menus surprises n'est pas une bonne idée (allergènes).



Je comprends parfaitement l'inquiétude de ce parent.
Le « menu-surprise » -qui ne se présente tout de même que 3 à 4 fois sur une année (144 repas)- est la seule solution pratique à notre disposition pour gérer les stocks.
Il est clair qu'à cette occasion, il est fortement déconseillé d'inscrire un enfant allergique au repas chaud.
Nous-mêmes ne savons qu'au dernier moment (en fonction des commandes des différentes écoles) quel repas sera envoyé à quelle école.

Il vient de commencer en maternelle et nous le trouvons trop jeune pour manger **des plats en sauce**, des frites chaque semaine, etc...



La plus grande partie de nos viandes sont envoyées en sauce...
Tenant compte de notre mode de fonctionnement (liaison chaude), de l'équipement de nos établissements-partenaires, tout ce qui est viande braisée (steak, escalope, ...) est impossible.
Je n'ose imaginer l'éventail de possibilités qui nous seraient offertes si notre cuisine était en liaison directe avec l'endroit de consommation...
... nous nous adaptons.