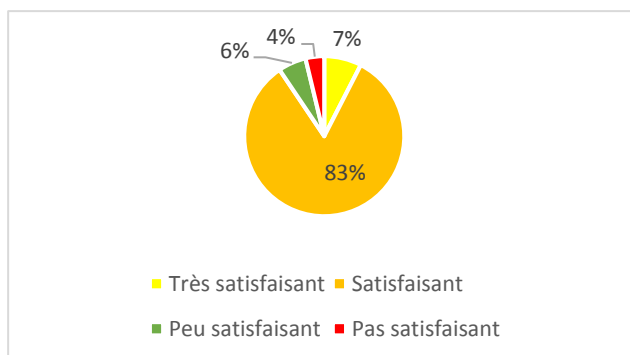


Résultats du questionnaire à destination des parents sur la Restauration Scolaire – Janvier 2017

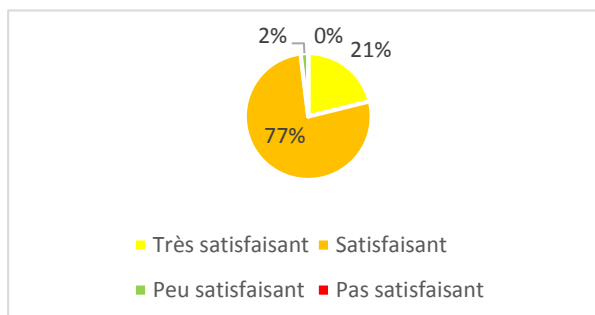
- ❖ 1) D'après les retours de votre(vos) enfant(s), la qualité des repas distribués au restaurant scolaire est-elle satisfaisante ?



→ Si peu ou pas satisfaisante, expliquez-nous pourquoi :

- « ce n'est pas toujours très bon »
- « trop de légumes »
- « pas assez de frites et de pâtes »
- « sauce mise sur la viande. A séparer »
- « parfois l'entrée ou le plat manquent de goût »
- « pas assez en quantité »
- « fruits pas mûrs, sans goût »
- « trop de sauce sur les aliments »
- « diarrhées le soir en rentrant »

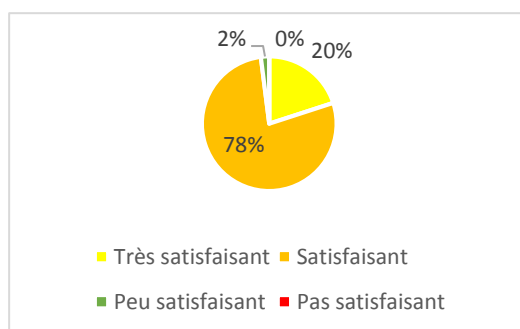
- ❖ 2) Etes-vous satisfaits de la variété des menus proposés ?



→ Si peu ou pas satisfaits, expliquez-nous pourquoi :

- « il faudrait du poisson chaque semaine »
- « les plats ne sont pas très bons »
- « le poisson pané revient fréquemment. Le chou-fleur ou les épinards servis sans accompagnement de féculents laissant les ventres de nos bambins vides. Serais curieuse de connaître le goût des parents sur ces aliments »

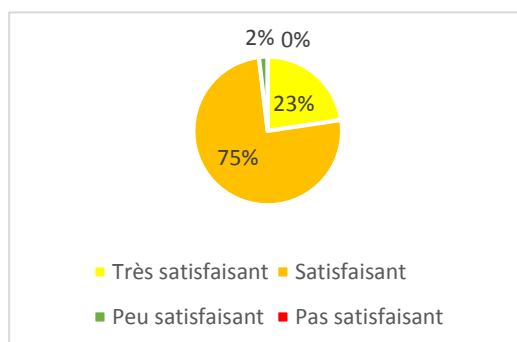
❖ 3) Nous servons actuellement à votre(vos) enfant(s) des menus composés en moyenne de 4 éléments et demi par semaine (2 jours à 5 éléments : entrée + plat+ accompagnement + laitage + dessert) et deux jours à 4 éléments (entrée + plat + accompagnement + dessert), êtes-vous satisfaits de cette composition ?



➔ Si peu ou pas satisfaits, expliquez-nous pourquoi :

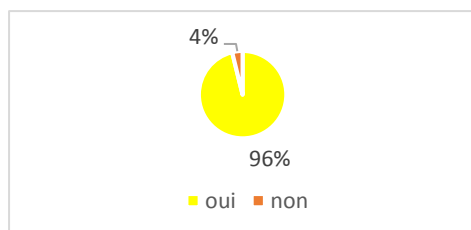
- « Quantités justes pour des grands »
- « Pourquoi cette répartition car le prix du repas ne change pas avec moins d'éléments »
- « Les enfants pourraient se contenter de trois éléments d'autant qu'ils n'ont pas beaucoup de temps pour déjeuner »

4) Comment jugez-vous l'équilibre nutritionnel des plats servis ?

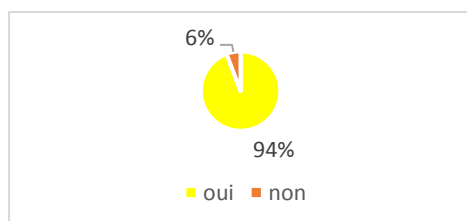


❖ 5) Nous intégrons actuellement dans notre contrat diverses exigences, êtes-vous favorable à ce que l'on maintienne :

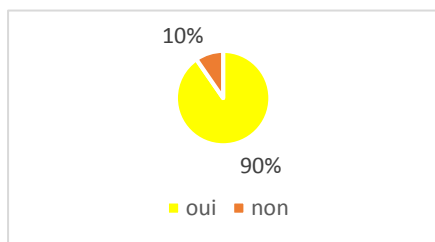
✓ Le service de la soupe en hiver (de la Toussaint à Pâques) une fois par semaine :



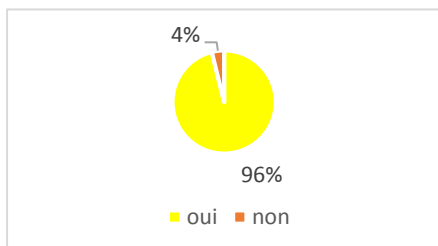
✓ Une entrée chaude par semaine :



✓ Une entrée de charcuterie tous les 15 jours :



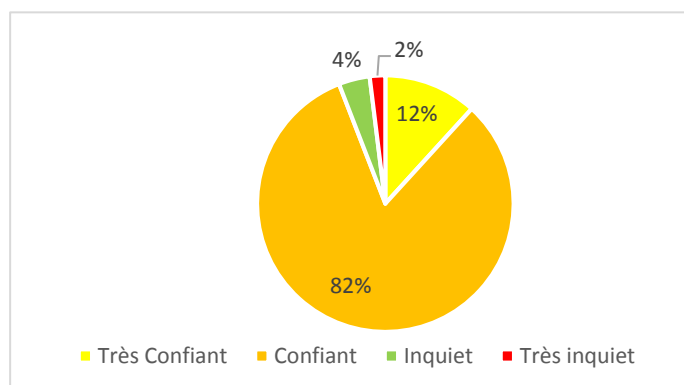
✓ Une pâtisserie locale (de la boulangerie) une fois par mois :



❖ **6) Avez-vous des suggestions concernant la composition des menus ?**

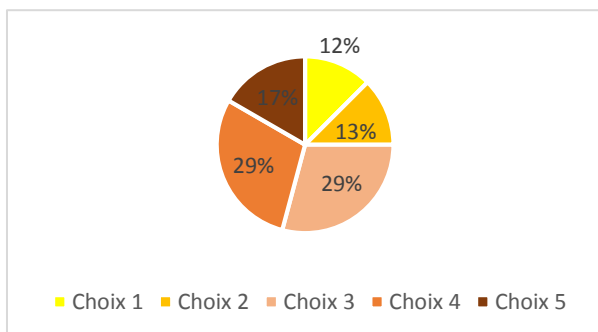
- « Mettre la vinaigrette à part »
- « Acheter plus d'aliments en local »
- « Proposer une diversité de légumes (autres que haricots), des produits locaux et issus de l'agriculture biologique »
- « Frites et steaks une fois tous les 15 jours »
- « parfois menus trop lourds ou trop légers »
- « mettre plus souvent des frites, des pâtes, des entrées chaudes, de la charcuterie, des pâtisseries, des glaces. Faire les menus de manière à ce que les enfants ne repartent pas le ventre vide »

❖ **7) Sur le plan de la sécurité alimentaire, vous êtes plutôt :**

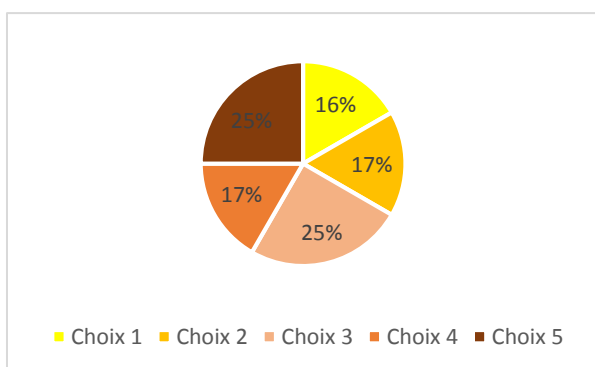


❖ 8) En matière de restauration scolaire, quelle formulation correspond le plus à vos attentes pour votre(vos) enfant(s) ? (classer de 1 à 5) :

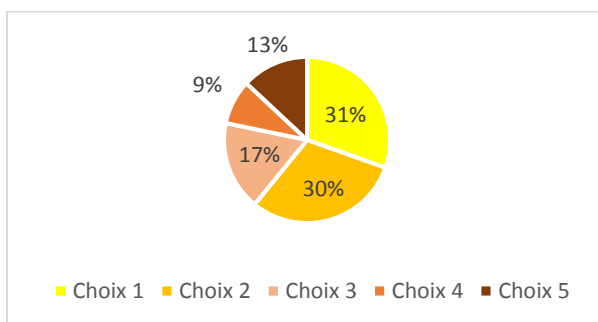
✓ Favoriser l'éducation au goût :



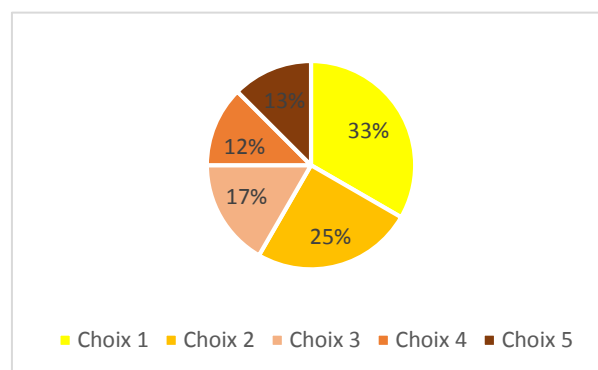
✓ Permettre à l'enfant de déjeuner dans un cadre convivial :



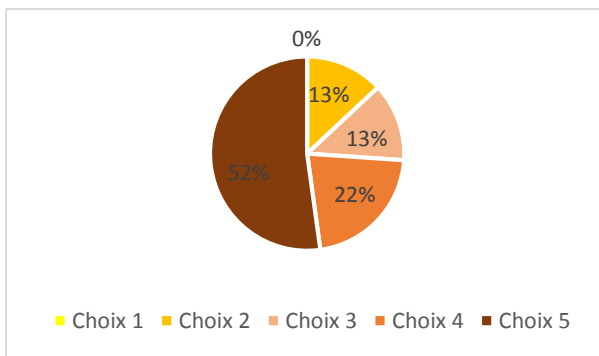
✓ Garantir un équilibre nutritionnel :



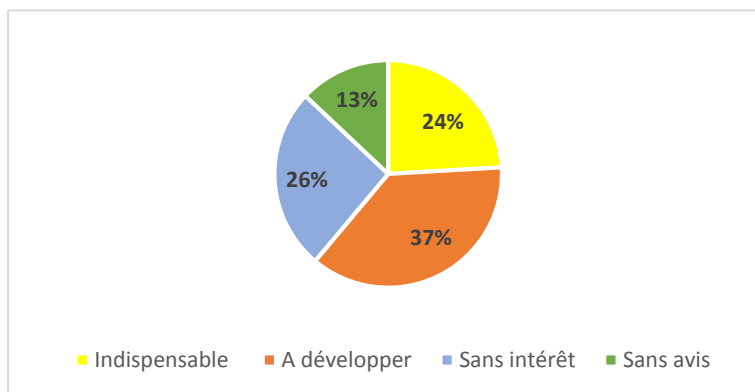
✓ Garantir la sécurité alimentaire :



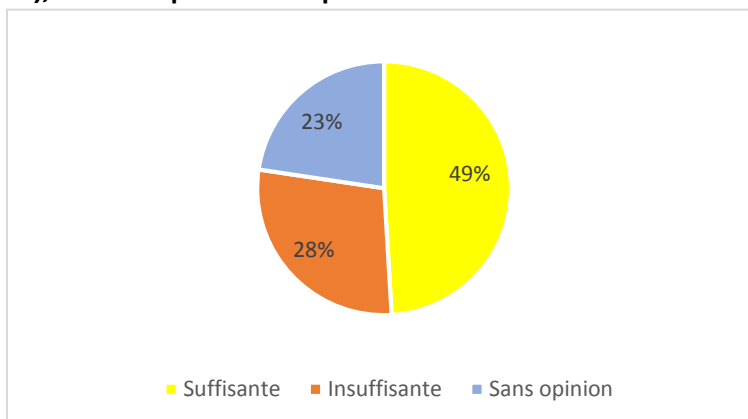
- ✓ Prendre un repas avec un rapport qualité/ prix adapté :



- ❖ 9) L'intégration d'éléments biologiques dans les menus vous semble :



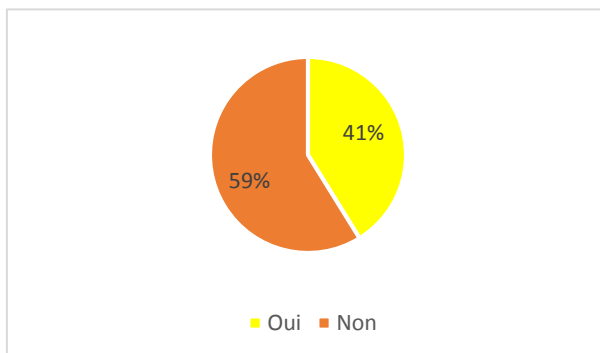
- ❖ 10) Nous intégrons actuellement à titre expérimental jusqu'à la fin de l'année scolaire 2016-2017 deux éléments bio par semaine (*prise en charge exceptionnelle par Ansamble/Breiz Restauration*), cette fréquence vous paraît-elle :



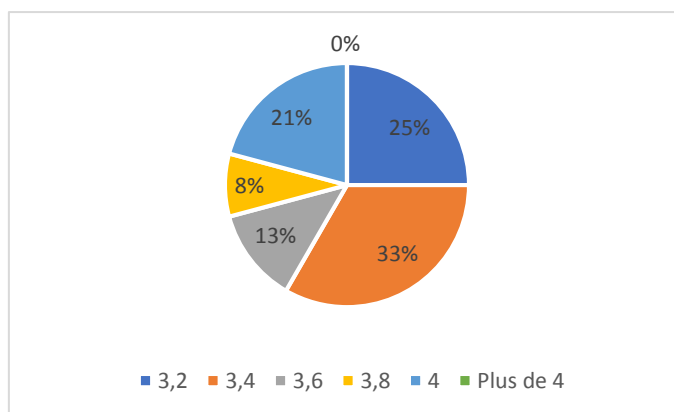
→ Si vous la trouvez insuffisante, que souhaiteriez-vous ?

- « Entièrement bio dans l'idéal », « du bio à tous les repas, il s'agit de la santé de nos enfants », « 1 produit bio par jour », « au moins repas bio et non 2 éléments », « Augmenter la part des produits issus de l'Agriculture Biologique (légumes, fruits de saison, légumineuses) », « Parfois, les produits bio ne le sont pas », - « tous les menus bio », « Tous les jours », « Un élément bio par repas, surtout les fruits et légumes », « le plus souvent possible »

- ❖ **11) Accepteriez-vous une augmentation du prix du repas si l'intégration d'éléments bio l'implique ?** (NB : Le coût de revient du repas (denrées+ service) est d'environ 7,20€, le prix facturé aux familles est de 3.05€, il reste donc à la charge de la Commune 4.15€ par repas.)



- ➔ Si oui, combien seriez-vous prêts à payer au maximum le repas de votre enfant ?



- ❖ **12) Seriez-vous favorable au paiement des factures relatives au restaurant scolaire (et à garderie pour l'Ecole de l'Arbre Jaune) par prélèvement automatique ?**

