FONDATION PLURIEL
Conjuguons nos singuliers

COMPTE RENDU

COMMISSION MENUS : ESAT HAUT DE BELFORT-ESAT LA MELTIERE
Vendredi 11 septembre 2026

Rédacteur : Laurence ANDRE MUGLACH : responsable commerciale agroalimentaire

Destinataire(s) et présentes :
ESAT HAUT DE BELFORT représentants CVS : Catherine KELLER, Berna DOLDURAN, Romuald MUNNIER, Fatima, Romain, Sarah, Justine

ESAT LA MELTIERE représentants CVS : Mohamed , Aline BICHET
Thierry FURSTER : Directeur adjoint ESAT Haut De Belfort
David SCHEMYTE : Directeur adjoint ESAT Meltière
Morgane KOHLER :
Virginie NORIS : agent EDR, Esat Haut de Belfort

Compte-rendu de réunion commission restauration - Site de Meltière

Informations et rappels

Liaison froide

Une explication a été apportée concernant le fonctionnement de la liaison froide pour les steaks et grillades, ainsi que sur les procédures de service, les règles d'hygiène et les remontées en température des plats.

Panna cotta

Le principe de précaution appliqué à la préparation et à la distribution de la panna cotta a été expliqué aux participants.

Température des aliments

Un rappel a été effectué concernant les consignes de température, notamment pour les salades servies froides devant être distribuées à environ 4°C.

Menus et production

Présentation de l'organisation de la restauration :

- 95 menus différents élaborés.
- Environ 5 500 repas produits chaque jour.

Satisfaction des convives

Appréciations générales

- Les retours des salariés de Meltière sont globalement positifs.
- Les repas proposés sont jugés satisfaisants, notamment au regard du coût supporté par les ouvriers.
- La conclusion générale est que l'on mange plutôt bien sur le site.

Plats appréciés

- Steak-frites.
- Couscous végétarien, plat complet

Plats moins appréciés

- Le menu végétarien du jour a reçu un accueil mitigé.
- La galette végétarienne et les courgettes ont été peu appréciées.

Quantités et portions

Légumes

- Les quantités de ratatouille et de courgettes sont jugées insuffisantes.
- Il est signalé que ces légumes perdent beaucoup de volume lors du réchauffage. Une réflexion est à mener afin d'adapter les quantités produites.

Quantité dans les assiettes

- Deux personnes de la DAJ estiment que les portions servies sont insuffisantes.
- Il est rappelé que les quantités distribuées sont conformes aux grammages définis.

Service de 11h00

- Les convives mangeant à 11h00 demandent des portions plus importantes.
- Ils indiquent ressentir la faim dans l'après-midi du fait de l'horaire précoce du repas.
- Proposition d'un complément sous forme de fromage emballé et de fruits.

Qualité des préparations

Carottes à la crème

Remarques formulées :

- Présence jugée excessive de crème.
- Cuisson considérée comme trop poussée.

Paëlla

Sujet évoqué lors de la réunion, sans remarque particulière consignée.

Conditions de restauration :

Installations

Les 2 sites ont une salle de restauration climatisée ou réfrigérée

Service

Le principe d'un repas équilibré par jour mis à disposition des salariés a été rappelé.

Demandes et suggestions

Période estivale

- Programmer davantage de repas froids pendant l'été.

Accompagnements

- Demande de sauces type mayonnaise et ketchup, il est rappelé que ces produits ne sont pas recommandés sur le plan nutritionnel.

Desserts

- Demande de crème anglaise en accompagnement de certains gâteaux : possibilité de commander en divers : Crème ANGLAISE 2.16€ HT , LE LITRE A COMMANDER PAR PACK DE 6 L

Événements festifs

- Souhait d'organiser un apéritif lors du repas de Noël : éventuellement reprendre le même principe que pour le BBQ d'été commander en divers les boissons

Outils de suivi

- Mise en place souhaitée d'un cahier de doléances ou d'un recueil de satisfaction sur le site de Meltière.

Conclusion

Les échanges confirment une satisfaction globale des convives concernant la restauration. Une attention particulière devra être portée à :

- L'amélioration de l'attractivité des menus végétariens.
- L'adaptation des quantités de certains légumes.
- Le recueil régulier de la satisfaction des usagers.

Prochaine réunion

Commission menus : mardi 6 avril à 14h30 à Belfort.