

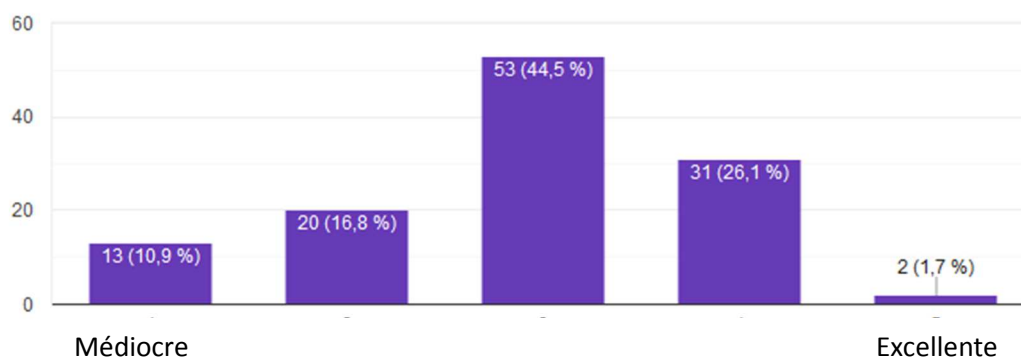
RESULTAT SONDAGE RESTAURATION SCOLAIRE

121 réponses de novembre 2018 à début janvier 2019

Cantine scolaire La TERRASSE

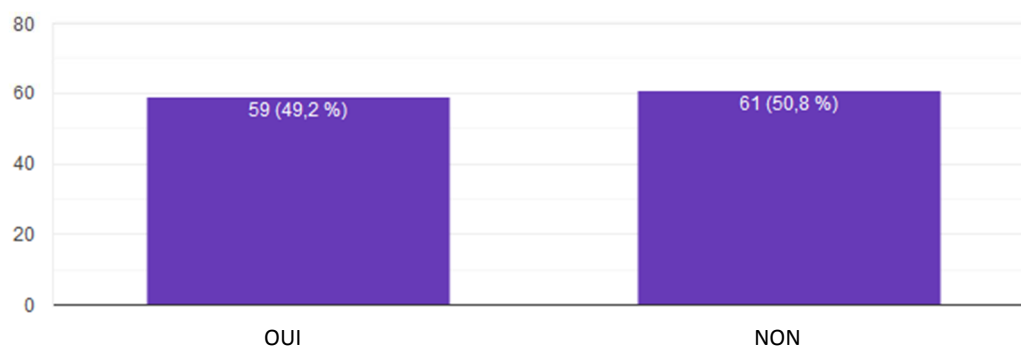
Comment qualifiez vous l'actuelle prestation globale de restauration scolaire

119 réponses



Êtes vous globalement satisfait de la QUALITÉ des plats

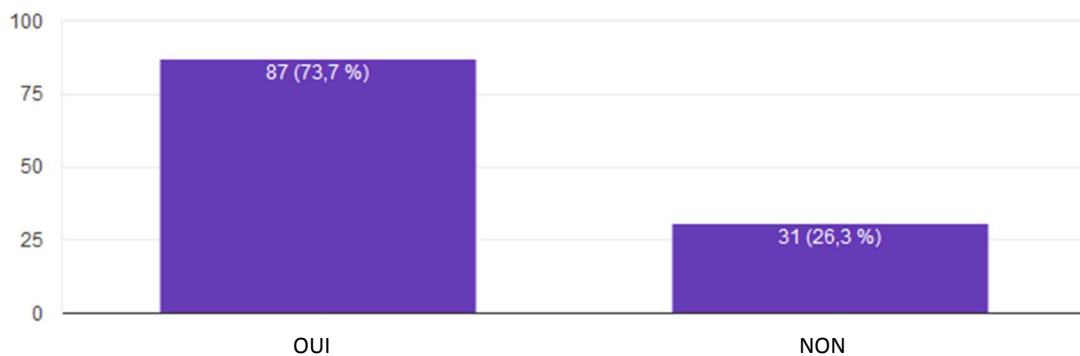
120 réponses



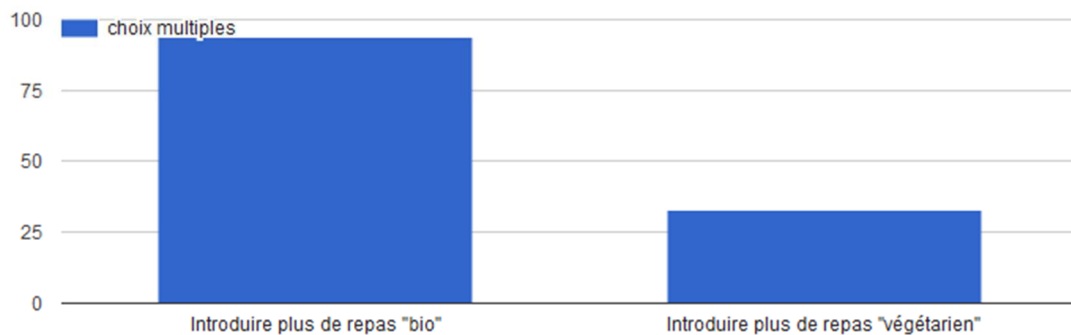
Êtes vous globalement satisfait de la QUANTITÉ des plats



118 réponses



Que peut-on améliorer ?



Autres suggestions :

- ⇒ plus de produits locaux
- ⇒ Pas mettre 2 laitages sur le même repas. Par exemple yaourt et fromage.
- ⇒ Réduire le tarif du repas
- ⇒ Plus de qualité, moins de choix. Certaines cantines retirent l'entrée ou laitage ou dessert pour améliorer la qualité du plat principal. Moins de plats en sauce. Des choses plus simples.
- ⇒ Embaucher plus de personnel pour la cantine maternelle car il n'est pas possible de s'occuper correctement de nos enfants en étant aussi peu nombreuses pour autant d'enfants ! De plus, au delà du bio, il serait bien d'introduire des plats faits avec des produits locaux, cf <http://www.mangezbioisere.fr>, ils peuvent vous renseigner à ce sujet ! Enfin, merci de nous demander notre avis, c'est fort appréciable !
- ⇒ plus de légumes et fruits, moins de gâteaux

- ⇒ Questionnaire vraiment très léger. Choix réponse dernière question incompréhensible. Ce qui peut être amélioré? Le tarif, trop élevé
- ⇒ Quantité insuffisante pour la table de 6.
- ⇒ Améliorer la présentation des plats, élément important pour donner envie aux enfants de manger. Je rappelle que mieux manger ne veut pas forcément dire manger pour plus cher !!!
- ⇒ mettre à disposition sel et poivre
- ⇒ Le bio c'est bien mais ça ne fait pas tout. Qu'est-ce qu'il est prévu dans l'appel d'offre pour limiter les additifs ? Juste demander plus de bio et ou local "dans la mesure du possible " ne suffit pas. Il faut imposer un niveau d'exigence à la hauteur des attentes des parents !
- ⇒ devenir une cantine collective rebelle, voir ici <https://cantines.org/cantines-responsables/>
- ⇒ plus de thématique
- ⇒ Des produits et des repas plus équilibrés...
- ⇒ Des produits d'origine locale
- ⇒ Votre questionnaire est très subjectif, nous n'assistons pas au repas des enfants. Et se baser sur leurs seuls ressentis nous semble un peu léger.
- ⇒ Privilégier le plus possible les produits locaux et de saison
- ⇒ Dans certaines écoles les parents peuvent inscrire leurs enfants à la cantine jusqu'à 9h le jour même , nous il y a un délai de 3 jours c'est énorme en cas de changement ou de remplacement nous sommes bloqués si le délai pouvait être beaucoup plus court Ca nous ferai un gros soucis en moins , Merci
- ⇒ l'option menu plaisir et parfois des frites. Il faut rester simple. Maintenir au moins 2 portions fruit et légume par menu
- ⇒ nos enfants nous disent que c'est pas bon. alors ils mangent que du pain. ca fait un peu cher le repas pour manger que du pain. merci d'en tenir compte
- ⇒ Préférer des produits peu honoreux mais de bonne qualité et bien cuisinés (légumes bio et locaux, féculents complets) plutôt que des produits plus chers comme la viande à chaque repas.
- ⇒ Des carottes - des repas a theme
- ⇒ travailler avec la collaboration des producteurs locaux, difficile de répondre à ce questionnaire, nous ne sommes pas présent lors des repas et les enfants (2 et 5 ans) ne donne pas forcément d'information
- ⇒ Améliorer la qualité des plats principaux et des entrées.
- ⇒ Assaisonnement à améliorer, le poisson est de qualité médiocre
- ⇒ Une meilleure présentation des plats
- ⇒ Faire des plats préparés sur place pour éviter les aliments réchauffés et fades
- ⇒ Nous espérons que le prix n'augmentera pas
- ⇒ Réduire le prix pour les familles qui payent le prix complet. En tout état de cause nous ne sommes pas favorables à une augmentation de prix.
- ⇒ Ok pour payer un peu plus cher pour une meilleure qualité
- ⇒ Un sondage a t'il été prévu auprès des enfants?
- ⇒ Préparation locale sur place, aliments de producteurs locaux, mettre la sauce à part pour les crudités ou la salade, temps d'attente trop long au début du repas, plats chauds servis tièdes voire froids, améliorer les desserts (gâteaux maison), mettre plus de repas étrangers.

- ⇒ avoir une vraie option végétarienne (sans viande NI poisson) à chaque repas
- ⇒ rapport qualité/prix ?
- ⇒ Introduire des produits frais
- ⇒ Prix des plats à la baisse
- ⇒ moins de repas industriels servis en barquettes plastique
- ⇒ il n'est pas évident de juger de la qualité et quantité des plats ... ne les ayant jamais vus ou goûtés
- ⇒ Plus de repas BIO mais à un coût identique. Merci
- ⇒ Le tarif en lien au QF donne un tarif élevé pr les familles dont les 2 parents travaillent et sont par conséquent obligés de mettre leurs enfants à la cantine, merci de ne pas augmenter encore ces tarifs si ce n'est de les revoir à la baisse ou de façon plus équitable. ..
- ⇒ bonjour nous aimerions pouvoir inscrire nos enfants a la cantine le jour meme en cas d'imprévu
- ⇒ Plus de variété dans les menus. Le prix reste élevé.
- ⇒ Les disent tous les jiyrs "ce n'est pas bon!"
- ⇒ Repas trop chers
- ⇒ Plus de fruits (demande des enfants)
- ⇒ Les repas ne sont pas assez adaptes aux enfants qui devrakent avoir aj moins un feculent et un legume
- ⇒ Favoriser les échanges entre les enfants, continuer à limiter le pain et limiter les barquettes au maximum, tout en ne touchant pas au prix bien évidemment
- ⇒ il faut que le prix n'augmente pas. Il faut aussi, que les légumes soient plus adaptés aux enfants. souvent, il ne mange pas ou la viande ou l'accompagnement!
- ⇒ Arrêter les viandes an sauce. Des plats plus simples. Des produits locaux.
- ⇒ Laisser plus de temps aux enfants pour déjeuner. S'assurer qu'ils boivent suffisamment lors du repas.
- ⇒ Des potatoes ou frites (même une seule fois dans l'année)
- ⇒ Plus de variété
- ⇒ pour les tables de six, il n'y a pas assez à manger !
- ⇒ Il me semble difficile de répondre à ces questions sans avoir goûté (ou même seulement vu) les plats... Priorité aux plats à base d'ingrédients bios et locaux, moins de viande, et à un tarif inférieur ou égal au tarif actuel (pas de hausse !). Merci.
- ⇒ La quantité et la présentation des plats.
- ⇒ Prix excessif au vue de la qualité et de la quantité quand d'autres utilisent des produits locaux pour un tarif réduit de moitié
- ⇒ repas peut-être plus traditionnels de qualité. les repas étaient de meilleure qualité avec le prestataire précédent
- ⇒ Faire participer les enfants à la gestion/ diminution des déchets. (Difficile de donner des infos, notre enfant est en petite section)
- ⇒ Les repas sont livrés dans des barquettes plastiques et réchauffés à 50-60 degrés... il conviendrait soit de les réchauffer dans des contenant en verre soit de cuisiner les repas maison comme dans d'autres communes du Grésivaudan.
- ⇒ Les repas sont livrés dans des barquettes plastiques et réchauffés à 50-60 degrés... il conviendrait soit de les réchauffer dans des contenant en verre soit de cuisiner les repas maison comme dans d'autres communes du Grésivaudan.