C'midy

Au service
des collégiens
des Yvelines

Novembre 2021

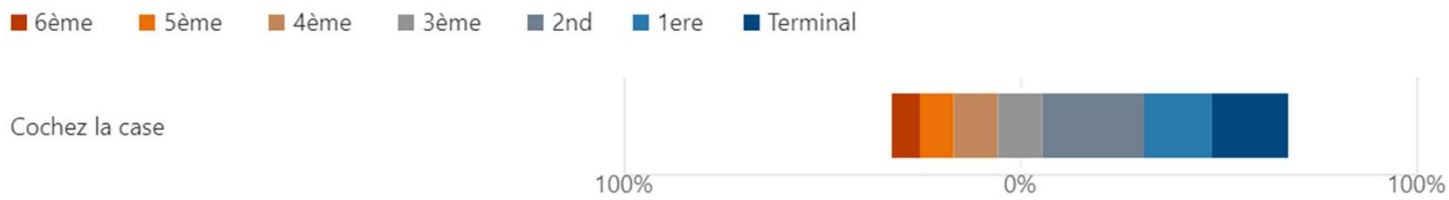
Commission restauration

Lycée International
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

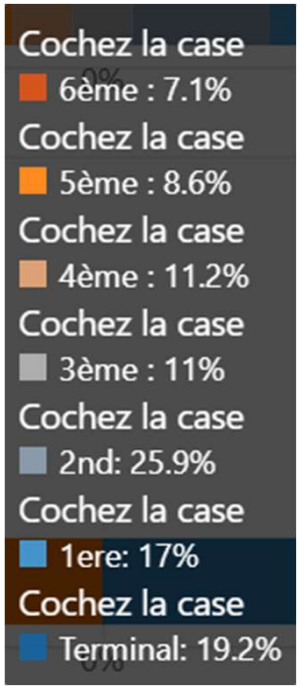
Résultats de l'enquête de satisfaction du 16 au 21 Novembre

1. Quelle est votre classe?

Plus de détails

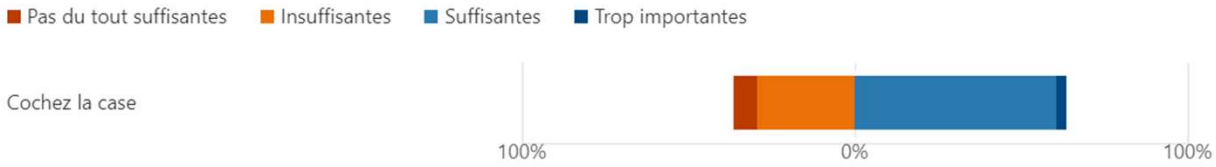


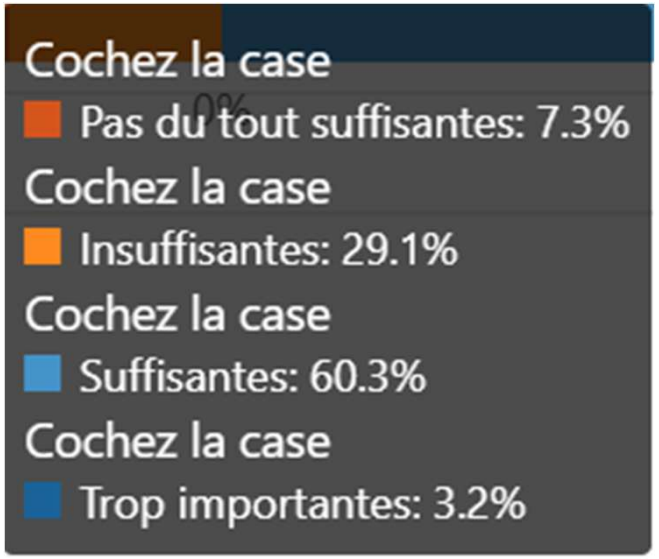
464 réponses :

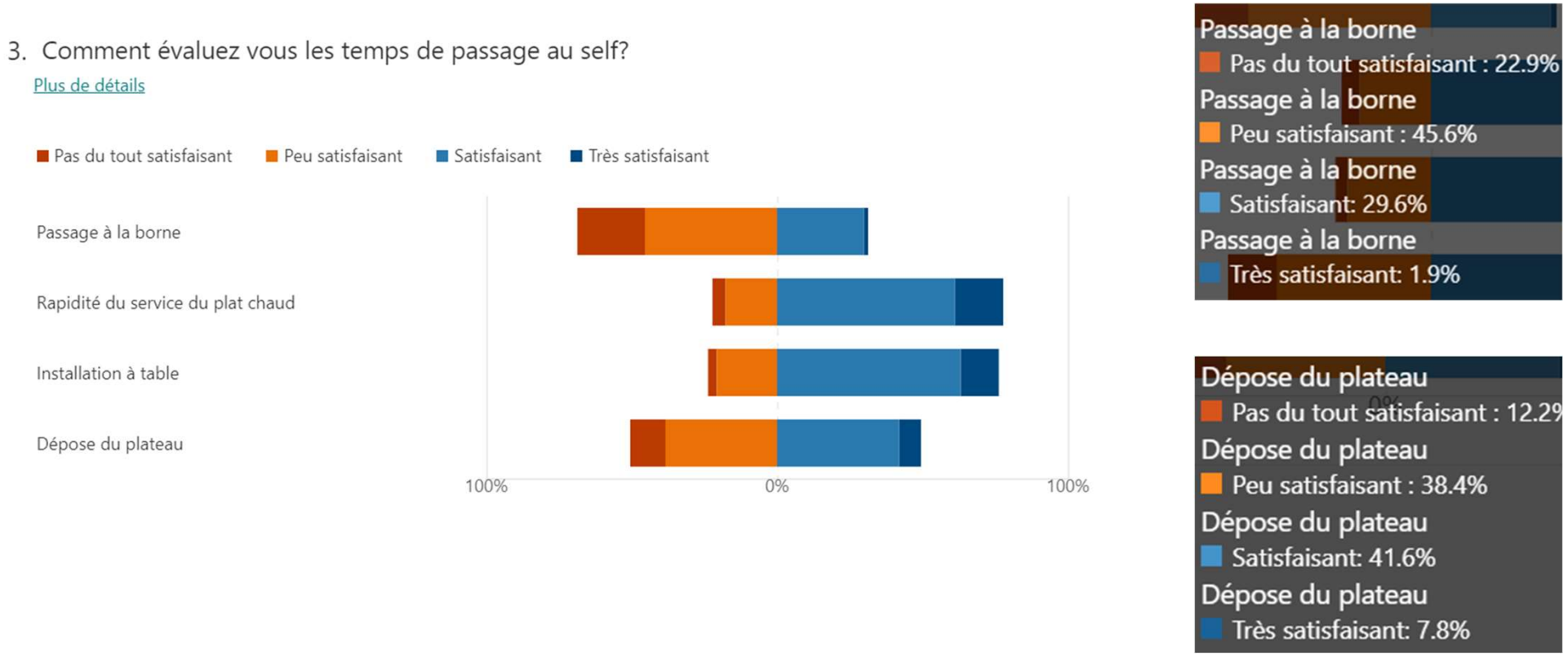


2. Les quantités servies vous semblent :

Plus de détails



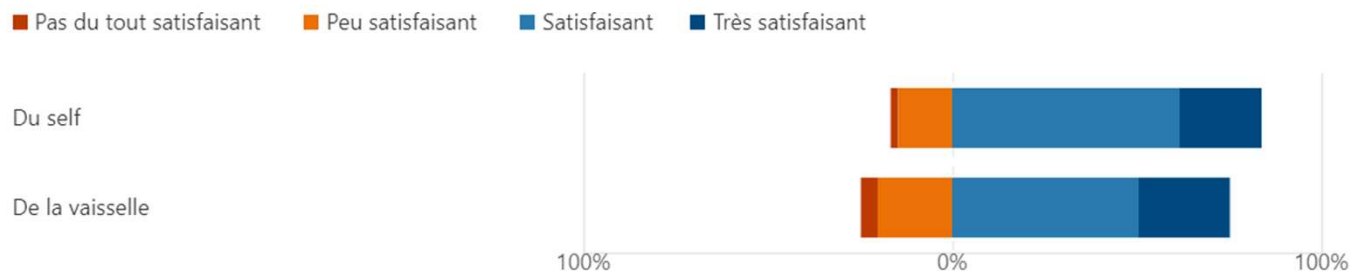


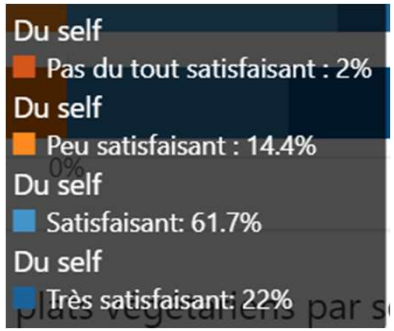


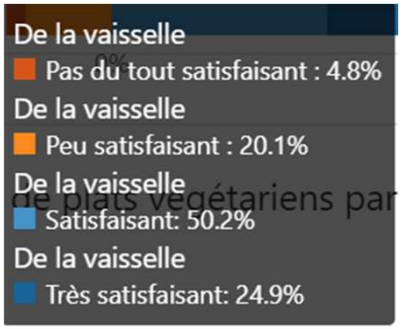
- Installation de la fibre
- Mise en place d’échelles les mardis et jeudis

4. Comment évaluez vous la propreté?

Plus de détails







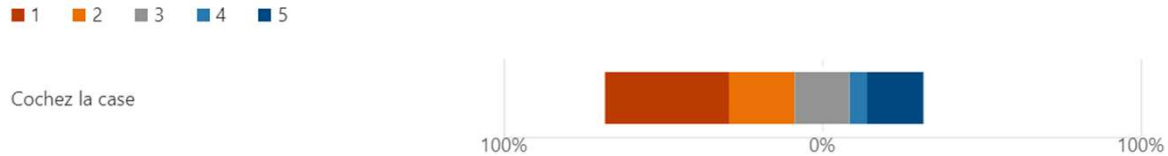
- Pour le self : Produits compatibles avec le contact alimentaire bactericides et virucides
- Pour la vaisselle : tout passe en machine 70°C pour disinfection (Seuil pour les bacteries et virus à 67°C). Machines contrôlées par notre prestataire de maintenance.

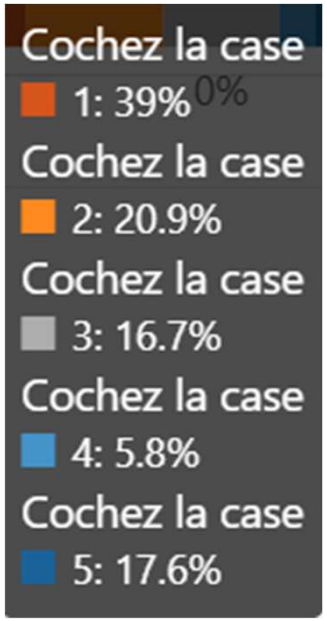
+ utilisation d’un produit de lavage et d’un produit de rinçage.

- Loi EGAlim : UN plat végétarien au moins une fois par semaine

5. A quelle fréquence aimeriez vous voir apparaitre d'avantage de plats végétariens par semaine ? (toujours en parallèle d'un plat protidique)

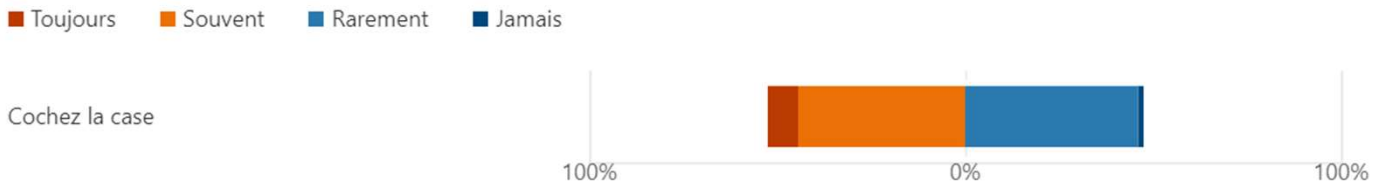
Plus de détails

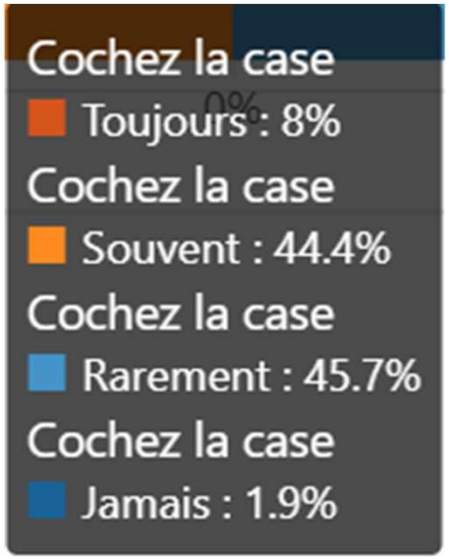




6. Constatez vous un manque de choix ?

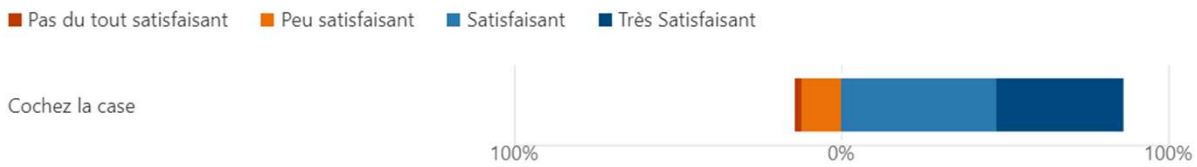
Plus de détails

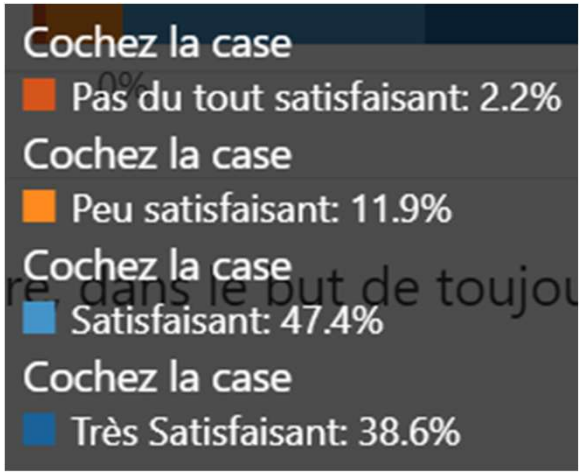




7. Comment évaluez vous l'amabilité du personnel?

Plus de détails





8. Avez vous des remarques, commentaires ou propositions à faire, dans le but de toujours améliorer la qualité du service?

- Point principal relevé : Préférence pour le pain individuel