

A l'attention de la Direction,

Nous tenons tout d'abord à vous remercier pour votre participation à notre deuxième enquête concernant les repas que nous vous livrons.

Lors de la première enquête, vous nous avez fait part des nombreux retards de livraison. Dans la deuxième, nous constatons que cette problématique est quasi résolue et que les délais de livraisons sont bien mieux respectés. Nous devons cependant toujours tenir compte de la circulation de plus en plus intense et d'une météo parfois capricieuse.

Vous avez, lors de cette deuxième enquête, donné votre avis à propos des repas. Vous trouverez, ci-dessous, un résumé des points les plus importants, et la solution que nous vous proposons :

- 1) **Trop peu de variations dans les desserts** : Nous avons laissé le champ libre à notre créativité et allons dorénavant ajouter différents desserts supplémentaires à notre gamme. Nous pensons, entre autre aux crêpes, aux cakes aux pommes, aux carrés-confiture, aux brownies, etc. Nous sommes également à la recherche de nouveaux desserts lactés.
- 2) **Les fruits ne sont pas toujours mûrs**. Sodexho achète des quantités importantes de fruits et nos fournisseurs ont quelques difficultés à nous les livrer à bonne maturité. Pour cette raison nous sommes en pourparler avec les marchés matinaux afin d'être livré en quantités suffisantes et dans la qualité souhaitée.
- 3) **En général, insuffisance de légumes francs**. En effet, nous partions du principe que les enfants mangeaient plus facilement des légumes en sauce. Nous avons revu nos menus et prévoyons dorénavant, un légume franc supplémentaire par semaine.
- 4) **Certains ingrédients ne sont pas appréciés par nos enfants**. Ceci nous pose bien entendu quelques problèmes. De nombreux enfants n'apprécient pas certains légumes comme les champignons, les choux, les poivrons, les salsifis ou le poisson pour ne citer que des exemples bien connus.
Si nous supprimons ces ingrédients de nos menus, le choix devient restreint et nos menus deviennent peu équilibrés. D'autre part, il nous est parfois demandé de tout mixer ou de ne plus laisser apparaître de légumes dans les sauces. Nous pensons qu'il s'agit principalement d'un problème d'éducation au goût. Nous allons vous procurer plus d'informations concernant ces ingrédients afin que vous puissiez aider les enfants à apprendre à mieux les apprécier.
- 5) **Trop peu de choix**. Nous allons, après en avoir débattu avec nos interlocuteurs, vous proposer un choix de plusieurs plats. Pour tester le système, notre chef préparera trois sortes de lasagnes que vous pourrez commander en portion individuelle. L'expérience nous montre que la lasagne est un des plats les plus appréciés. Nous déciderons, par après, si nous pouvons étendre le système. Ce choix restera limité, dans un premier temps, aux adolescents et aux adultes.
- 6) **Trop peu de viande de porc au menu**. En tenant compte des recommandations concernant une alimentation saine et les restrictions des quantités de graisses saturées, nous proposons en effet le plus possible de la viande maigre contenant des graisses insaturées. Bien entendu, nous tiendrons compte de vos remarques dans l'élaboration de nos menus.

Ces changements sont en cours de réalisation et vous verrez très bientôt les résultats très concrets dans les prochains menus.

Au nom de toute l'équipe, nous vous remercions pour votre attention et souhaitons pouvoir compter sur votre participation à la prochaine enquête qui aura lieu après les vacances de Pâques.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone (02/526.59.72) si vous avez d'autres questions d'ici là !

Bien cordialement,

Patrick Moes et toute son équipe de cuisine
Pierre Onderet, District Manager Ecoles & Universités

