

Remarques et suggestions recueillies dans le cadre de l'enquête de satisfaction sur le Bamboo restaurant

-
- Proposer uniquement des produits locaux en valorisant le maraîchage essonnien, les petits producteurs. Favoriser la transformation directe de produits frais pour la réalisation des recettes.
-
- trop d'attente aux caisses et aux grillades
-
- Les prix ont considérablement augmenté depuis le changement de marché. De ce fait, je ne fréquente plus le SELF qu'à de rares occasions.
-
- Desserts trop chimiques généralement
-
- Les prix sont excessifs
-
- Il y a trop de gaspillage d'emballages plastique. Dans une démarche plus responsable écologiquement, nous devrions pouvoir venir avec un récipient/assiette pour prendre nos repas à emporter plutôt que les boîtes en plastiques fournies actuellement. C'est un énorme gâchis !
-
- Les plats principaux proposés sont souvent accompagnés de féculents ! La subvention CD91 est ridicule au regard du droit d'admission, les plateaux sont immondes, la clim ne fonctionne pas !
-
- La qualité est parfois présente mais à un cout trop onéreux ! Merci de baisser l'adhésion à 3.45 € c'est cela qui nous coûte trop cher.
-
- Le choix et la qualité se dégrade. trop de plat en sauce très déçue.
-
- Il y a peut-être un problème avec la conservation des plats (point chaud ou froid). Les plats ne sont pas couteux en soit ce sont les droits d'entrées qui sont un peu trop élevés
-
- il faut revoir les quantités surtout la viande (par moment comme une impression de rationnement)
-
- Pourquoi paie-t-on une admission au même tarif que ceux qui restent sur place lorsque l'on prend un plat à emporter ?
-
- un salad bar plus fourni
-
- supprimer les contenants en plastique.
-
- je souhaiterais avoir un peu plus de variété de yaourt sans lactose (pas seulement des yaourts natures)
-
- Les prix pratiqués sont difficilement compréhensibles, quelques exemples : le bol est toujours au même prix selon qu'il y ait de la viande, du poisson ou uniquement des légumes ; les yaourts sont très chers ; la pesée sucrée également ; légumes pas diversifiés ; fruits et légumes présentés souvent hors saison (tomates en hiver, agrumes en été). Bon point, le menu malin, la pesée crudités. Le pain est bon également.
-
- Amélioration quant aux desserts proposés ; assiettes à peser trop chers
-

-
- A l'arrivée du nouveau prestataire : meilleurs choix dans les plats et produits de meilleure qualité + buffet à la pesée très cher + Besoin d'une climatisation digne de ce nom + MERCI au personnel pour son accueil chaleureux :)
-
- Pourquoi ne pas autoriser l'utilisation de contenants personnels (dans une démarche éco-responsable). Les contenants en plastique pour les repas à emporter sont trop nombreux...
-
- peut-être penser à des plats sans sel
-
- Dans l'ensemble, la gestion des flux est mauvaise, beaucoup de temps perdu, aucune fluidité. Il faut faire respecter les caisses réservées aux cartes alimentées.
-
- il manque un système de ventilation, il fait souvent trop chaud dans les salles de restauration.
-
- Pour emporter les plats, supprimer les contenants et les couverts en plastique.
-
- Prévoir une climatisation salle restauration étouffante lorsqu'il fait chaud
-
- Une climatisation est nécessaire pendant les fortes chaleurs surtout pendant la pause méridienne des agents. Hors horaires de pointes il y a un manque de choix dans les entrées, plats, desserts. Manque de choix au bar à salades. Merci pour la prise en compte de nos suggestions.
-
- plus de crudités ; de yaourts ordinaires et plus de choix à 13 h ainsi que des plateaux propres et secs
-
- Concernant les plats proposés, il convient de laisser les légumes au choix et de ne pas imposer systématiquement les féculents (ex : plats italiens, bowl, cocotte souvent des féculents proposés les mêmes jours) ; proposer une variété de crudités plus large ; pour le même prix, auparavant, je prenais une entrée, un plat, des fruits frais, ce que je fais de plus en plus rarement car cela reste plus cher. Enfin, il n'est pas acceptable que les personnels travaillent dans des conditions de chaleur aussi intense (et pas seulement en cas de canicule). Cela fait plusieurs années qu'il est constaté que le système mis en place ne permet pas d'avoir une aération suffisante, y compris pour les utilisateurs du RIA. NB : la mise en place de lecteurs de badge destinés aux personnels de la Préfecture ne répond plus à la notion de restaurant INTERADMINISTRATIF et n'incite pas à une fréquentation assidue du RIA.
-
- Plateaux toujours sales, Embauche d'un vrai pâtissier, Légumes en libre-service toujours froid !
-
- Si on pouvait éviter le pain blanc, non cuit. Merci.
-
- Plats moins gras - baisse des tarifs
-
- Une participation de mon administration supérieure pour couvrir les frais d'admission. Une meilleure qualité de la cuisine. Moins de sel
-

-
- Bien de pouvoir emporter son repas dans une box mais il faudrait trouver un contenant réutilisable ou inciter les gens à revenir avec la box. Être plus vigilant sur les légumes et féculents en accès libre pour qu'il y ait toujours une variété (parfois que de légumes et zéro féculent ou l'inverse). Bien de proposer des plats végétariens mais à améliorer. Problème de cuisson des steaks hachés qui sont toujours trop cuits. Temps d'attente beaucoup trop long au café.
-
- J'aimerais signaler que depuis l'installation de Bambou la climatisation de la salle l'été est très limitée ou inexistante lors des fortes chaleurs. obligée de prendre ma pause à 12 H 30 régulièrement il manque régulièrement les plats, les entrées et desserts comme le coin bar salade ...
-
- Le droit d'entrée est élevé ce qui me conduit à fréquenter peu le restaurant Bamboo, et préfère prendre mes repas en apportant mon déjeuner maison.
-
- J'apprécie le menu malin et le fait de pouvoir changer l'entrée ou le dessert par une "entrée verte" ou un "dessert vert" mais pour moi le dessert est toujours trop riche au niveau calorique j'aimerais pouvoir prendre un yaourt nature par exemple à la place. Ce n'est pas plus cher et l'apport calorique me convient mieux.
-
- les plateaux sont très souvent sales et mouillés
 - Les plateaux et les couverts sont très mal lavés; trop souvent il y a des œufs dans les crudités.
-
- Vaisselle sale que ce soit les couverts, verres et assiettes ... Utilisez des pastilles de qualité.
 - Serait-il possible d'arrêter les contenants en plastique ?
-
- les plats sont souvent gras et redondants
-
- Dans le menu malin, possibilité de changer le dessert par un yaourt blanc plutôt qu'une mousse
-
- Il fait trop chaud dans le restaurant ! Pourquoi ne pas penser à installer la climatisation ??
-
- Il manque la climatisation en été, c'est insupportable pour manger
-
- Élaborer des recettes, peut-être, plus simples pour augmenter la qualité des plats
-
- La première semaine du Bamboo Restaurant proposait des plats de meilleure qualité et des recettes originales (Bowl Californien, saumon...) depuis c'est un peu toujours la même chose. Pour les grillades (steak haché) notamment, il faut dire à l'opérateur de lancer des cuissons par anticipation pour limiter la queue souvent trop longue et donc prohibitive. Et arrêtez de faire recuire un steak haché déjà cuit. C'est immangeable et ce n'est surtout jamais saignant, il faut les faire cuire en allant ! Je n'y vais jamais car trop long et toujours décevant. Dommage
-

-
- Les portions sont souvent trop importantes, a minima il serait opportun de prévoir 2 tailles pour petit et gros mangeur. Le système de pesée est chronophage, sur certains plateaux jusqu'à 3 pesées, c'est énorme. La différenciation des prix de la salade accompagnement d'un plat est incompréhensible, quand il n'y a plus de contenant rond et qu'on nous donne un carré, c'est tarif doublé!!!
-
- le prix des repas a beaucoup augmenté. La qualité est très basse. Pas de plats de saison. Peu de salade et crudités. Que des compotes en saladier. Beaucoup de boissons sucrées. Les plateaux et les couverts sont sales, les fontaines sont en panne très souvent. Quant à la dépose des plateaux avec le tri sélectif ; si l'idée est d'actualité, les bacs débordent, l'odeur est insupportable, ça sent les poubelles. Je n'ai pas le temps d'aller déjeuner ailleurs, et je ne souhaite pas apporter mon repas.
-
- Les pizzas ne sont pas assez cuites : la pâte est à peine croustillante.
-
- La cafétéria (à la sortie du restaurant) n'est pas adapté à la grande quantité de personne sur l'heure du déjeuner. Plus de 10 minutes d'attente pour un café.
-
- plus de variétés au niveau des crudités et ne pas retrouver des plats d'hier revisités aujourd'hui avec les mêmes produits d'hier
-
- la prestation c'est dégradée.
-
- trop cher pour ce que l'on mange
-
- Ajouter de la sauce soja
-
- Les Fruits, les fromages sont beaucoup trop chers
-
- J'aimerais plus de choix car là ce n'est pas top top
-
- Je souhaite rajouter que les produits sont souvent de très basse qualités. pour les entrées, c'est souvent des boîtes et les produits ne sont pas améliorés. Aucun dessert n'est fait maisons.
-
- c'est dommage qu'au moment de la réfection du restaurant il n'y a pas eu de climatisation prévue. L'attente aux caisses est beaucoup trop longue. Les prix ont beaucoup augmenté par rapport à la société Elior. En catégorie A avec une seule subvention cela revient cher par rapport à des cantines du privé. La pesée des plats aux caisses augmente le temps d'attente aux caisses.
-
- Trop souvent les mêmes plats. Qualité des plats à améliorer au vue du tarif qui a augmenté (alors que la qualité a diminué...). Faire des repas plus équilibrés entre l'entrée, le plat et le dessert concernant le menu malin. Temps d'attente aux caisses beaucoup trop long. Rajouter une borne au début pour recharger la carte afin que moins de monde recharge sa carte aux caisses (car cela rallonge le temps d'attente aux caisses).
-
- mettre deux personnes au café pendant les heures de repas car pas assez rapide
-

-
- Plus de variété dans les plats, la hausse du prix des plats mais pas de la qualité, légumes/féculents en libre-service devraient être accompagnés d'une sauce, couverts souvent mal lavés
-
- Plus de variété en terme de féculents (moins de riz), moins de plats en sauce, le choix entre deux desserts pour le menu malin (trop de desserts sucrés)
-
- Création d'une caisse en + (attente en caisse inadmissible les jours où des extérieurs/formations/stages/réunions..... arrivent en masse). Car il devient difficile de déjeuner en 45 mn. Une climatisation car les jours de canicule s'étaient suffoquant. Une deuxième caisse/personnel pour le service café/sandwiches. Merci à tout l'équipe restauration :)
-
- Repas trop cher
-
- De plus, le restaurant est bruyant et il y fait trop chaud même en dehors des périodes de grosses chaleurs.
-
- La climatisation plus présente
-
- Pour les yaourts sans lactose plus de choix (pas que nature).
-
- Il est dommage, qu'au moment des travaux de réfection du restaurant, la climatisation n'a pas été prévue (canicule de plus en plus fréquente). De plus, la pesée des entrées et des desserts est-elle vraiment nécessaire et rentable car cela augmente énormément le temps d'attente aux caisses.
-
- manque des aliments bio et beaucoup trop cher
-
- menu pas assez variés pas assez de légumes verts - souvent riz -pates- Plus de plats froids en été
-
- attente aux caisses trop longues, et agencement afin de circuler entre la zone de chauffe et les caisses
-
- Il est indiqué que le restaurant est en service jusqu'à 13 heures 30, mais bien souvent, des plats manquent dès 12 heures 45. Peu de caisses ouvertes à partir de 13 heures, ce qui génèrent des files d'attente aux caisses épouvantables. Est-il possible d'avoir à chaque module un affichage des allergènes de chaque produit présenté (et non dans un bureau) ?
-
- Merci de supprimer les contenants et les couverts jetables en plastique, ce n'est pas écouté responsable et on peut très bien procéder différemment,
-
- les crudités manquent de variété et d'originalité. Ex: salade sucré-salé; plus de crudités variées
-

-
- Quand il fait chaud (canicule) d'ouvrir les portes pour avoir de l'air ou mettre une clim.
-
- Très peu de variétés dans les mets, par exemple les desserts ou salades. Un coût de frais d'admission prohibitif.
-
- en matière de crudités, souvent les mêmes choses. Pas assez de salades composées ou de choix pour se composer une salade complète
-
- La propreté des couverts (aliments séchés collés), verres et plateaux (présence de moisissures) est hasardeuse depuis quelques temps.
-
- Recevant les tickets restaurant, je ne peux me rendre au restaurant. Sauf en cas de formation.
-
- AMELIORER LA QUALITE DES REPAS
-
- Les produits sont de moins en moins bonne qualité et les tarifs de plus en plus chers. Ce n'est pas un restaurant mais une cantine. J'étais une cliente régulière maintenant j'apporte mon repas. Pour les retrouvailles entre collègues, pour le même prix, on préfère aller à l'extérieur. Le rapport qualité prix est meilleur.
-
- Lavage des couverts et des plateaux à revoir
-
- Plus de variété
-
- pour les plats à emporter supprimer les barquette plastique à remplacer par un contenant consigné par exemple
-
- merci d'arrêter les pizzas aux légumes en conserve, c'est immangeable. quel dommage de ne pas avoir de vrais pâtes à pizza avec le beau four dont vous disposez. Les entrées à peser sont moins variées qu'auparavant
-
- repas beaucoup trop cher nouveau système de pesage pas adapté
-
- LES PLATEAUX SONT PAS PROPRES ILS SONT SALES ET MOUILLÉS, ET À LA GRILLADE IL Y A TROP DE MONDE ET SA RESTE CHER QUAND MEME
-
- j'aimerais retrouver la qualité qui existait au tout début !!
-
- REVOIR LES TARIFS
-
- Merci de veiller à une meilleure ventilation des salles, il est désagréable de déjeuner dans un endroit où il fait très chaud. Le personnel est méritant de travailler dans de telles conditions.
-
- ras
-

-
- Les couverts ne sont pas toujours très propres
-
- Beaucoup de choix en début de service et moins après. Bcp de monde vers 12h15/12h30. La subvention du Conseil départemental à 1,50 euros est peu élevée.
-
- Je pense qu'il faut essayer de varier un peu les saveurs des plats. Après quelques mois on a l'impression de que tout a le même gout.
-
- Ce qui coûte réellement cher c'est le tarif de l'admission.
-
- Manque de petits pains avant les caisses (très régulièrement) * cocotte : aliments en quantité insuffisante surtout quand elle fait partie du menu malin * installation d'une climatisation ou ventilateurs en période chaude, salles étouffantes * quand oubli de sa carte de cantine, demander une pièce d'identité pour vérification (ce n'est pas le cas) * non tutoiement du client * couverts et verres à la sortie des caisses pas en nombre suffisant (régulièrement) * stand steak haché - imposition du format moyen d'emblée ! mauvaise organisation pour la cuisson (aucune anticipation)
-
- Bravo pour la proposition quotidienne d'un plat végétarien ! Celui-ci pourrait cependant varier davantage de semaine en semaine avec des préparations plus équilibrées et légères (équilibres légumes / féculents / protéines, de préférence végétales ; réduction en graisses)
-
- Il manque une diversité des légumes (1 seul légume vert et toujours du riz pour le poisson!!) . Le menu malin n'est pas toujours équilibré (surtout le dessert très sucré). A part une caissière (présente depuis de plusieurs années), les autres sont peu ouvertes, il faut vérifier à chaque fois son ticket, (erreurs...). Les plats sont un peu répétitifs et chers. Pour les entrées, elles sont peu variées et très répétitives.
-
- trop de plats avec du fromage parfois le même jour
-
- Repas plus chaud, plus de variété
-
- Pâte a pizza de moins bonne qualité qu'au début (cuisson mieux en revanche). Mettre les épices en "saupoudreur" avec étiquette lisible afin de pouvoir doser serait plus pratique. Mettre quelques couverts de remplacement dans la salle du fond.
-
- Tout est trop cher, et EN PLUS desserts et entrées à la pesée?????????????
-
- de l'air climatisé en été ou quand il fait trop chaud. pendant la canicule c'était irrespirable pour les clients et le personnel. Honteux
-
- la qualité des produits et la présentation est un atout de votre prestation qui me font revenir à l'AGRIA que j'avais déserté depuis longtemps.
-

-
- Je me déplace souvent au RIA pour venir chercher mon déjeuner (notamment crudités et salade de fruits) et retourner au bureau manger avec les collègues qui ne souhaitent pas déjeuner au RIA. Je me rends compte que cela n'est pas très bon pour l'environnement. J'essaie donc de réutiliser plusieurs fois le même sac. je cherche des idées peut être : proposer des contenants en verre consignés ?! en tout cas très pratique de pouvoir acheter un plat et déjeuner à l'extérieur.
-
- repas chers et les quantités ont beaucoup baissé par rapport à avant. Frites en portion pour enfants et pesées des aliments (desserts, crudités) vraiment peu appréciables!
-
- moins de choix plus de qualité
-
- les temps d'attentes sont longs et une fois arrivé à table le plat chaud est froid
-
- plus de soupes froides et chaudes
-
- Merci pour les plats végétariens. J'aimerais en revanche avoir plus de produits bio, avec des producteurs locaux afin de réduire l'impact carbone. Merci
-
- Plus que le repas, je trouve que l'adjonction de frais d'admission est surprenant, moi-même venant d'une autre collectivité, je n'avais jamais vu ce type de frais qui "sale" bien la note (quasiment le prix du repas parfois même supérieur...)
-
- Le prix des desserts pesés (fruits préparés, compotes, fromage blanc) est prohibitif, alors qu'on pourrait considérer que l'on est sur des produits de base, qui pourraient avoir un coût plus maîtrisé que des produits plus élaborés (pâtisseries...) afin d'encourager les agents à y avoir recours pour des raisons de santé (mais aussi financières). Il arrive que des ramequins déjà préparés de fruits soient en vente et moins chers que ceux de même contenance qui seraient faits au stand "sur mesure" (comme quoi une optimisation du coût est possible, avec une petite réduction de marge). Une diminution de ces coûts au kg serait donc pertinente.
-
- Manque grill d'escalope de dinde !!! Les fruits baignent dans un jus sucré pas top bon pour le diabète !!!
-
- plus de menus végétariens! notamment dans le coin salades: ne pas mettre de lardons dans le plat de lentilles froides!!
-
- plats beaucoup trop cher par rapport à la qualité des produits
-
- prévoir des légumes vapeurs et blanc de poulet au quotidien comme les steaks hachés
-
- mauvaise qualité des produits....viandes grasses...ravioli en boite...légumes mal cuit....dessert parfois encore congelé....les crudités souvent les mêmes et pas mure (tomate) et le manque de ventilation ou climatisation!!!
-
- Comme toute société de restauration privée; les trois premiers mois sont biens après hélas tout diminue sauf le prix du repas. Trop de produits de gamme et de qualité insuffisante. Il serait amusant de connaître leur prix de revient pour certains plats.
-

-
- Les verrines et les desserts sont de plus en plus de petite taille ou verrine à moitié remplie. Assiette verte, entrée et dessert de la veille est une superbe idée.
-
- A l'ouverture sur 3 moi, prix poids des ingrédients respectés. Depuis sur le menu malin les entrées, desserts plats sont répétitifs volumes et poids franchement non respectés pour un adulte. Sur les plats a la carte les prix portions sont exorbitants un filet de colin à presque 3 euros et vu le poids fini dans l'assiette entre 80 et 90 gr dans l'assiette et pour un produits surgelé cela reste trop chère. des soucis de lave-vaisselle plateau mouillé et mal lavé
-
- il serait bon de mentionner la viande dans les plats (poulet, porc, bœuf...). Parfois trop attente au snack pour la pause-café, il serait bon d'avoir plus de serveur.
-
- trop d'attente sur le poste grillade ; trop d'attente au café (s'il y avait un 2ème serveur...)
-
- Franchement, trop de cinéma sur la vaisselle et trop de COM. mettez des assiettes basiques et baissez les prix...
-
- Les desserts sur le menu malin sont régulièrement des mousses ou des entremets (pana cota) voir si possibilité de salade de fruits et/ou fruit frais
-
- Je pense que la qualité des repas est inégale et je regrette un peu les desserts préparés par les cuisiniers (crèmes brûlées, crèmes desserts et autres tartes).
-
- Au début de l'arrivée du nouveau prestataire les produits et plats étaient de qualité. Nous ne retrouvons plus du tout cette qualité aujourd'hui. La qualité des produits est devenu low-cost mais le tarif est resté aussi cher. Les légumes et féculents sont toujours plein d'huile. J'adorais manger au début maintenant je préfère amener à manger tellement c'est mauvais. En plus la quantité dans les plats sont de plus en plus petite.
-
- Manque de propreté des plateaux très sales + couverts
-
- Tarif unique du bowl qui est cher quand il n'y a pas de viande ou de poisson, les ramequins de sucré sont également chers, la queue pour être servi (y compris au café) ou pour payer peut décourager
-
- En changeant de prestataire, on a baissé en qualité (riz pas cuit, pâtes trop cuites par ex) mais surtout les prix ont augmenté pour une quantité moindre dans l'assiette. Je ne vais au RIA que lorsque je n'ai pas le choix du coup. C'est dommage.
-
- Avoir des produits bio ET LOCAUX. Bravo pour le tri des déchets, enfin le RIA s'y est mis..
-
- Les plats modernes et exotiques ne suffisent pas à compenser la baisse de qualité des produits. Des plats plus simples permettraient peut être de cuisiner de meilleures viandes, poissons ou légumes.
-
- J'ai testé deux fois le menu malin : l'idée est bonne mais la qualité du plat principal... Donc je ne prends plus ce menu.
-
- trop peu de choix même pour les yaourts ou aucun produit 0% n'est disponible. je n'y vais qu'une à deux fois par semaine car trop cher et toujours même choix d'une qualité médiocre
-

-
- Ne plus accepter des recharges en CB aux caisses mais uniquement à des bornes (1 seule est insuffisant) pour fluidifier le passage en caisse.
-
- Les tarifs ont beaucoup augmenté depuis le changement de restaurant (avant Elior), du coup j'y vais moins bien qu'étant de catégorie A. je compare avec mes proches qui travaillent dans le privé et qui paient bien moins cher (alors que leurs salaires sont plus élevés que dans la fonction publique). La pesée des aliments, je trouve ça ridicule !! ex ; peser un œuf...!!!! enfin, pendant la canicule, j'ai cru mourir tellement il faisait chaud. Tant de travaux pour pas de climatisation, c'est fort dommage.
-
- La propreté de la vaisselle laisse souvent à désirer et la qualité des prestations n'est plus celle des prestations proposées au lancement..
-
- Il serait intéressant de bannir les contenants et les couverts en plastique pour les plats à emporter et de les remplacer par un système de contenants en verre avec consigne ou à acheter, ainsi que des couverts en bambou réutilisables.
-
- Voir les produits bio être proposés davantage
-
- un choix varié de légumes. les brocolis reviennent trop souvent, ne pouvant pas en manger ce n'est pas évident pour consommer des légumes
-
- Même si la présentation est sympathique, la variété des plats est inexistant. C'est souvent les mêmes menus et quand nous voulons manger équilibré nous sommes arrêtés par les prix exorbitants notamment du poisson. En ce qui concerne les quantités, c'est vraiment très peu. Pour le couscous c'est une merguez un petit poulet et quelques grains de semoules. Les desserts sont aussi très peu rempli la mousse au chocolat représente un demi-verre.
-
- La disposition est à revoir pour n'avoir qu'une file enchainant entrées, plats, desserts. Les 3 directions sont possibles en entrant : c'est brouillon !
-
- Tout d'abord les plateaux catastrophique leur propreté toujours mouillés et des dépôts de restant de nourriture cela n'est vraiment pas engageant. De plus manque de choix au niveau des yaourts et la qualité de la viande très approximative bourguignon que du gras du coup 2 petites bouchées de viande donc repas trop cher. Par ailleurs, le choix des crudités n'est vraiment pas assez important. Enfin il est désagréable de retrouver de la viande ou du poisson de la veille dans d'autres recettes. Ainsi, je ne vais plus au Bamboo d'une façon quotidienne.
-
- plus de choix dans les plats végétariens, les légumes froids pour accompagner en complément et non à la pesée.
-
- C'est très bien de pouvoir prendre des sandwiches, merci de continuer. Les plats de poissons sont parfois froids
-
- Bonjour, je trouve que le cadre est très agréable et le personnel de qualité. Cependant je regrette que les plats principaux soient des plats "en sauce" non cuisinés sur place ou issus de produits frais. Un effort pourrait également fait sur les desserts trop industriels et les pizzas sont de moindre qualité qu'avant.
-
- Il serait bien de prévoir des plats simples mais bien cuisinés avec du gout car la qualité des repas a beaucoup diminuée et les prix trop élevés
-

-
- Augmenter la participation employeur dans le budget d'un repas serait bien perçu collectivement
-
- Il serait bien de remettre la pizza du jour, tous les jours. Les desserts maison étaient bien appréciés.
-
- Peut-être un travail sur la qualité sonore de la salle
-
- plus de produits bios et plus de légumes
-
- Que le plateau repas (ou le dessert) soit offert le jour de notre anniversaire =)
-
- améliorer la ventilation ou ouvrir les différents accès car par fortes chaleurs : aucune fenêtre ne s'ouvre et l'air est irrespirable
-
- Trop chaud ce restau
-
- le prix est trop important pour les agents de catégorie C, renforcer l'isolation, renforcer la chaîne d'évacuation des plateaux, fontaine d'eau pétillante, des suggestions du jour à prix cassées
-
- Le droit d'admission est beaucoup trop élevé. Les prix des entrées, plats et desserts également. Pour les produits à la pesée, c'est simplement prohibitif. La qualité des desserts laisse à désirer, où est passé le chef pâtissier ?
-
- Être plus vigilant sur la propreté des couverts, des verres et des plateaux. Pour l'espace légumes, un assaisonnement de ceux-ci ou une sauce à disposition car souvent insipides.
-
- Suis globalement plutôt du côté des satisfaits. Deux remarques cependant, trop longue attente pour les grillades (et du coup je renonce à chaque fois). La personne qui gère les grillades devraient demander à davantage de personnes à la fois ce qu'elles veulent, plutôt que de ne griller les viandes que par 2 ou 3 pièces sans demander aux autres personnes qui attendent derrière ce qu'elles voudraient et lancer davantage de cuissons en même temps. Et puis comme je suis souvent adepte des assiettes de crudités, il y a des périodes où le choix est très restreint ou répétitif d'un jour à l'autre. Voilà. Sinon merci pour tout.
-
- non
-
- le prestataire précédent faisait des pâtisseries maison, fraîches, très appréciées. Le café est cher, comparativement au prestataire précédent. manque les pizzas.
-
- Depuis le changement de prestataire, les prix ont augmenté et les portions ont diminué. C'est donc devenu plus cher et j'y mange plus occasionnellement.
-
- J'ai déjà rempli le questionnaire précisément mais j'ai oublié quelque chose de très important qui est le port des gants ainsi les mesures d'hygiène sont vraiment insuffisantes.
-
- in n'y a passé de variation au niveau du poisson et c'est souvent fade et sec
-

- Des repas de meilleur qualité et d'avoir un accès plus large à des produits bio ce qui n'est pas le cas actuellement
- un menu malin plus équilibré, un choix plus varié (crudités, desserts, ...)
- plateaux repas mal lavées et pas essuyées
- Plus de proposition au niveau des salades à composer : (pâte, riz, ou blé, quinoa) à accommoder avec les légumes proposés, les desserts sont beaucoup trop sucrés et ont peu de goût. Équipe sympathique et attentive
- Les plateaux et les couverts sont généralement mal lavés. En période estivale, une proposition d'assiettes froides composées serait appréciée
- la qualité a énormément baissé
- Produits de mauvaise qualité, pas beaucoup de diversités dans le choix des entrées, tous les desserts que ce soient les gâteaux, les mousses, les tartes ou les crèmes dessert ne sont pas faits maison tout est surgelé ou industriel c'est honteux pour les prix pratiqués! Mon attente: des produits frais et faits maison pour un prix modéré, c'est tout simple!
- Les desserts pourraient être un peu plus frais (mousses notamment) ; le bowl pourrait être un peu plus chaud
- La part patronale de 1,50 euro est bien insuffisante, et ne couvre même pas les droits d'admission. Un effort de progression est impérieux sur cet aspect. Merci.
- Le passage en caisse est beaucoup trop long, il y a un gros effort à faire sur la gestion des flux à ce niveau. Il y a toujours des gens qui rechargent leur compte aux 4 caisses. Le passage devrait être facilité pour ceux qui font l'effort de charger sur la borne ou sur l'application. Trop d'attente aussi au café. Idem aux sandwiches où l'ouverture à 11h30 est rarement respectée.
- Des personnes emmènent leur repas de chez eux et viennent profiter de tout sans rien payer....Rappeler dans une note affichée dans un endroit visible que c'est interdit par soucis d'équité envers les agents qui payent. Merci
- le prix!!!
- problème de ventilation.
- Très peu de choix pour les sans gluten ou sans lactose, impossible de manger autre chose que des frites ou des légumes décongelés quand on ne peut manger ni l'un ni l'autre..
- Local plus aéré surtout quand il fait chaud. mettre des cuillères à soupe, même quand il n'y a pas de soupe
- Plus de poisson
- pas d'assaisonnement ail et persil, ect..., sauce + élaborée (cafétéria 2 personnes en + au coup de chaud serait bien utile)

-
- La qualité des pizzas est vraiment médiocre, la pâte n'est jamais très cuite et "top" industrielle et peu d'ingrédients. il y a des jours où il y a de la variété / choix dans les légumes et il faudrait privilégier les légumes de saison
-
- Un grand merci pour les plats végétariens, j'espère que vous pourrez continuer à les proposer et les diversifier également, serait-il possible de faciliter l'accès aux tables extérieures (ouvrir les portes) + permettre aux utilisateurs d'utiliser leurs propres Tupperware pour ne pas utiliser de plastique.
-
- Je trouve la compote de pomme trop chère : 1€ pour un petit ramequin rempli, 2€ pour un grand
-
- L'ouverture de la cafétéria et fermeture inchangé pendant les vacances + respect des horaires pas de fermeture 15 min avant
-
- Plateaux trop sale et mouillés : ça coupe l'appétit!!!!, Prix des plats pas toujours logiques, Dessert laissent à désirer : que de l'industriel bas de gamme + choix limité
-
- mettre les couverts au niveau des points d'eau
-
- trop de féculents, les légumes ne sont pas bien cuisinés (souvent sorti du sac de congélation) les plateaux sont sales et humides. Trop de temps d'attente quand il n'y a que 3 caisses.
-
- Des plateaux secs et propres, la clim ou une ambiance moins étouffante
-
- la clim serait bienvenue et la propreté des plateaux laisse à désirer
-
- De la soupe l'hiver et des yaourts DANONE et les 2 vaches, les mamies Nova ne sont pas Bons.
-
- Réduction des frais d'admission
-
- L'attente au service des plats et en caisse est trop long (problèmes d'organisation, il ne faut pas autoriser les paiements en CB aux caisses quand il y a la queue! Coût moyen du repas avec les frais d'admission est plus cher qu'avant.
-
- Deux points noirs : le temps d'attente aux caisses manifestement causées par leur problème d'organisation (par exemple paiement en caisse avec la queue..) et le coût du repas moyen beaucoup plus cher qu'avant alors qu'il s'agit d'une restauration collective pour des fonctionnaires.
-
- Les frais d'admission élevés, Le Bowl cher, possibilité de légumes avec les différents plats
-
- Il faudrait la climatisation (pendant la canicule, la chaleur de la cuisine est étouffante)
-
- Personnels charmants et) l'écoute, dommage attente trop longue aux steaks : 1 seule personne ne suffit pas
-
- machine à glaçons + eau fraîche
-

- + de variété de plats pour les personnes qui ne mangent pas de viandes. les prix des glaces sont trop chers. Favoriser le prix des fruits pour permettre de consommer plus de fruits.
- Les desserts (part de tarte) sont minuscules et chers
- Produits laitiers trop (6.5€ le kilo de fromage blanc) chers, fruits trop chers
- plus de variétés pour les Bowls notamment avec des légumes et non des pâtes ou du riz ou du blé / + de variété pour les légumes frais
- Dans le menu malin un yaourt serait préférable, de plus Fromage blanc au détail trop cher 6.5€ le kilo
- Revenir à des desserts faits maison et pas cher comme actuellement - salade au poids et fromage blanc trop cher.
- Merci de bien vouloir assaisonner le poisson avant de le cuire car il est très fade et n'a aucun gout
- repas trop cher (surtout le Bowl lorsqu'il n'y a ni poisson ni viande)
- La pâte à pizza est trop dure
- Féculents trop cuits parfois, nettoyage des plateaux et des couverts à améliorer
- Pas de commission quand on prend à emporter dans le restaurant car on n'utilise pas la salle, ni les couverts et plateaux.
- Plateaux plus propres
- Les plateaux sont dégoûtants, il serait bien de les sécher, varier les plats proposés
- Très grande amélioration en juillet 2018 mais depuis la qualité et la variété ont baissé et les prix augmentés
- la qualité des desserts laisse à désirer, les plats proposés en ce moment ne sont pas adaptés au temps, le prix a augmenté alors que la qualité n'est pas forcément présente.
- Il manque régulièrement des ingrédients dans les voyageurs ou Bowl, aujourd'hui pas de fromage blanc 20%, trop de gâteau, faire des desserts "légers"
- créer menus complet entrée-plat-dessert plus abordable
- Faire des menus globaux avec entrée-plat-dessert avec un budget
- Diversification des plats, des légumes trop souvent pâtes riz.... fromage blanc et salade de fruits au poids trop cher
- Plus de pizza cuite, moins de porcs, moins cher, prestataire précédent de meilleure qualité et plus choix
- Les plateaux repas sont en permanence mouillée, quelquefois gras et mal nettoyés

-
- Plus de légumes frais et moins de riz
-
- Mettre une aide à la cafétéria aux heures d'affluence. Propreté des plateaux à améliorer. Éviter les viandes reconstituées. Utiliser des produits ou locaux ou raisonnés.
-
- Je souhaiterais que le menu malin propose systématiquement un dessert non sucré
-
- couverts souvent sales + plateaux humides + vaisselle ébréchée + quantités un peu faibles pour la viande et le poisson
-
- Des plats simples à moins de 2 €. Des légumes vapeur et des féculents sans graisse ajoutée. 1 plat + un yaourt < que le menu malin.
-
- Plus de variété
-
- Installer la climatisation. Avoir des couverts propres
-
- Je souhaite du pain cuit et des produits locaux frais
-
- Former le personnel de caisse. Faire respecter le règlement aux caisses prioritaires
-
- des produits plus frais moins de plats en sauce quand il fait chaud
-
- La cuisson aux grillades n'est pas respectée. Les plateaux sont toujours humides, c'est désagréable. La cafeteria est un grand plus !!! les salades et sandwichs sont variés l'été.
-
- Manque la climatisation dans le restaurant pour un bon confort.
-
- Améliorer la qualité des produits et varier les plats car le prix a augmenté mais la qualité a baissé. Il est souvent difficile pour moi de savoir quel plat prendre car toujours un peu la même chose
-
- Indiquer plus correctement les entrées et desserts du menu malin
-
- Des plats végétariens plus appropriés. Utiliser de la viande de filière bio
-
- Plateaux souvent très sales
-
- Crudités 6 € le kilo ! C'est exagéré. Réduire le prix des plats
-
- Pourriez-vous assurer la propreté des plateaux et des couverts, parce que la plupart du temps ils ne sont pas très propres. Je vous remercie par avance
-
- Lisibilité sur l'origine des produits + possibilité de faire des menus végétariens équilibré avec les légumes en libre-service (légumineuses...)
-
- Qualité médiocre des repas - Intoxications alimentaire due à la cantine
-

- Le repas est d'un bon rapport qualité prix car il n'est pas cher et pas bon. Trop salé, trop épicé, par exemple pourquoi des épices dans les épinards ?
- les couverts et les plateaux souvent sales
- Les plateaux sont sales et mouillés
- les plateaux et les couverts sont très sales
- Des sauces à disposition et plus de choix.
- Entre la première fois ou il y avait un grand choix de produit je suis navré de constater que celui-ci c'est réduit de moitié et qu'il y a pas assez de valorisation du bio dans vos produits.
- Temps d'attente trop long au stand grillade et en caisse. Mettre des couverts en salle (côté plateaux)
- Producteurs locaux / produits de saison
- Il faut absolument indiquer l'origine des produits (bio/non bio)
- Les plateaux sont toujours humides, + de variété de crudités/ salades serait appréciable l'été
- Les plats sont trop épicés, les sauces à part SVP, vos desserts sont peu variés et trop trop sucrés
- Une terrasse extérieure
- eau fraîche et glaçons
- eau fraîche et glaçons
- Plateaux souvent mouillés
- Un petit peu plus de salade composée. Merci !
- Avoir des produits bio plus souvent, des plats plus cuisinés (aromate, épice sauce..)
- chaleur insupportable à améliorer, propreté des couverts et plateaux à améliorer
- Parce que les plats proposés ne sont pas variés et ne correspondent pas toujours à ce qui est attendu. Des plateaux propres et secs.
- Seul petit bémol les plateaux souvent mouillés
- les plateaux sont souvent sale après lavage + humide

-
- Plateaux sales, trop d'attente au plat et à la caisse
-
- Des plateaux et des couverts propres !!! Je regrette le prestataire Elixir
-
- Offre à emporter à développer. Faciliter le retrait des entrées et des desserts pour le transfert des aliments dans les boîtes
-
- Un guide file devrait être installé au niveau de l'espace cafétéria la circulation de sortie, les plateaux sont sales, escargots dans la salade, pas de climatisation
-
- Je préfère apporter mon repas, c'est meilleur. Du pain cuit, des steaks hachés non brûlés et tout secs
-
- Les légumes ne sont pas assez cuits. Manque d'information sur les ingrédients composant les salades
-
- Super le menu malin. Je le prends dès que le menu me convient.
-
- Moins de sauce dans les cocottes (ça baigne !). Avoir du poulet rôti sans sauce. Temps d'attente trop long aux grillades = prendre à l'avance les commandes des personnes qui attendent
-
- Attention à la cuisson des pizzas (trop cuites). La salade manque parfois de fraîcheur
-
- Pourquoi faire des tarifs à la pesée. Un prix forfaitaire par assiette ou ravier est plus logique.
-
- Plats trop épicés. Sauce à part. Des desserts moins sucrés.
-
- Signaler la provenance des viandes et des légumes. Prévoir des produits bio
-
- Le personnel est très accueillant, par contre les plateaux sont mal lavés ainsi que les couverts. Temps d'attente trop long aux grillades. Veau trop cuit, pommes de terre pas assez cuites dans les cocottes. Légumes tièdes.
-
- Le temps d'attente pour obtenir les cafés est beaucoup trop long malgré tous les efforts de rapidité de la salariée. Nous sommes donc souvent en retard pour reprendre le travail.
-
- Repas très répétitifs. Plateaux sales et très humides. Propreté des couverts. Sourire des serveurs
-
- Les plats avec du bœuf ne sont pas terribles : trop gras
-
- Trop de féculents et pas assez de légumes. Pas assez de légumes frais. Les desserts sont trop industriels. Proposer du jus de citron dans les assaisonnements
-
- Mettre souvent du poulet, des bananes plantain, des petits cubes de poulet
-
- L'année dernière à l'arrivée de Newrest les légumes étaient bien préparés maintenant ils sont à l'eau et sans goût. Trop de plats avec des féculents. Des portions trop petites
-

-
- La quantité des plats est parfois faible
-
- Carte de fidélité ? Remise fidélité
-
- Manque omelette. Pizza pâte trop dure. Manque des pizzas Margarita. Les anciennes étaient meilleures
-
- Plateaux sales. Fortes chaleur manque d'aération ou de climatisation. Très mauvaise odeur au tri des plateaux.
-
- Repas bio
-
- Trop de sel dans les plats. Quantités un peu juste. Qualité générale à revoir
-
- Ce n'est pas bon. Manque de propreté. Plus de choix et moins cher.
-
- Faire un menu malin plus équilibré. La fluidité aux stands et aux caisses existe après 13H00
-
- Les plats sont trop caloriques. Peu de variété dans les salades et les yaourts
-
- Trop d'attente. Mettre en place un système de file unique en réorganisant le passage en caisse.
-
- De gros progrès depuis 1 an (horaires, cafeteria, expositions, site Internet. Une grosse difficulté : la formation du personnel et de l'encadrement de Newrest. Par exemple, des files d'attente se forment à certains stands ou à la cafeteria alors qu'il n'y a pas forcément beaucoup de monde.
-
- Par forte chaleur mettre les chocolats de la cafeteria au frais. Faire un meilleur réapprovisionnement des condiments, souvent vides vers 12H30. La personne de la cafeteria est souvent débordée entre 12H00 et 14H00, une personne supplémentaire serait bienvenue.
-
- Les pizzas ne sont pas terrible surtout la pâte.
-
- Les légumes sont souvent tièdes, voire froids.
-
- Choisir des produits locaux et des produits bio.
-
- Il fait trop chaud : problème d'aération, même en hiver. Pouvez-vous proposer un menu malin qui soit aussi diététique.
-
- Le bowl est toujours au même prix quel que soient les ingrédients. Assiette melon/pastèque = 1,50 €, assiette melon jambon de pays = 1,20 €. Je souhaite une meilleure qualité des repas. Une plus grande variété des desserts et des desserts non industriels. Les prix doivent être en adéquation avec la qualité des ingrédients
-
- A partir de 13H00, il n'y a souvent plus de choix et la qualité des plats est en baisse.
-
- Un dessert plus conséquent
-

- Pouvoir apporter son contenant pour le "à emporter" et ne plus avoir de contenants en plastiques
- Attention au lavage de la s
- Attention au lavage de la salade verte, la semaine dernière elle était pleine de terre. Connaître la provenance des produits. Attention préciser les assaisonnements, par exemple la muscade dans les épinards !
- Par forte chaleur, la salle manque d'air. Attention quantités trop importantes dans les assiettes même quand on demande moins.
- Prix de certains plats trop chers et peu copieux
- Les carafes en verre seraient plus écologiques. Moins de sel dans les plats. Les fruits sont chers et de mauvaise qualité. Trop d'attente en caisse et à la cafeteria. Propreté des plateaux et de la vaisselle à revoir. Dessert et salade de fruits hors de prix !
- Moins de sel. Les plats sont trop chers.
- Dès que c'est la période de vacances, il n'y a plus le choix. Proposer les fruits frais du restaurant à la cafeteria dès 14H0. Glaces à 1 € et non à 3,80 €. Respecter les normes d'hygiène sur la propreté des plateaux. Supprimer l'admission à 3,45 € pour les plats à emporter. Nous n'avons que 45 minutes pour manger, alors une seule caisse ouverte c'est intolérable. Où est Philippe ETCHEBES ?
- Admission trop chère
- Les plateaux et les couverts ne sont pas très propres. Forte chaleur durant la canicule sans possibilité d'aération.
- Andouillette !
- Le Bowl à 3,80 € quand il y a beaucoup de légumes et peu de viande. Baisser le tarif serait une bonne idée. Halte au plastique. Vous devriez proposer des contenants en verre payant pour les plats à emporter et ajuster la tare.
- Ajouter des glaçons
- Négociation de l'admission pour le personnel police
- L'environnement est très bruyant
- Faire en sorte que les plateaux soient propres. Faire des desserts plus variés, moins chers et meilleurs
- Pourquoi tant d'anglicismes ? "Le Bowl", "chicken wings" "honey chicken". Trop de volaille, de riz dans les plats proposés.
- Les compotes ne devraient pas être au même prix que les fruits coupés. La pesée des compotes n'est pas nécessaire.

- Le prix des fruits est trop élevé. LA compote ne devrait pas être au même prix que les fruits coupés.
- Les plateaux sont sales, l'odeur de vaisselle empest la salle de restaurant. Les crudités et le choix sont absents à 12h45 !
- Autre choix de dessert que la mousse dans le menu malin. Fruits un peu moins chers pour manger équilibré et éviter de les apporter de chez soi. Bien indiquer les différents ingrédients dans les plats (allergies alimentaires). Meilleure hygiène pour les plateaux, les couverts et les verres.
- Un peu plus de produits bio dans les menus seraient apprécié.
- Les entrées sont toujours superbes par contre, les légumes ne sont en général pas bons
- Plus de légumes et moins de riz. Il y a trop de plats en sauce. Il manque une deuxième personne à la cafeteria entre 12H30 et 13H30
- S'il vous plaît n'ajoutez plus de viande et poisson dans les salades, pensez aux végétariens ou aux musulmans.
- Il manque du choix en légumes. Les seuls légumes qui sont bons sont les haricots verts. L'équilibre des plats proposés n'est pas souvent adapté : produits frais trop chers, trop de chou et de sel.
- Il faudrait penser à installer une climatisation car c'est impossible de manger à des températures aussi élevées. Il faudrait revoir la qualité et le choix des plats.
- La qualité est en baisse depuis 1 an. Les plats proposés sont moins fins et de plus en chers. 3,80 € au stand voyageur. Le bar à crudité et beaucoup moins bien achalandé
- Des aménagements pour que les lieux soient moins bruyants
- Les plateaux sont souvent sales
- Plus de choix en légumes serait intéressant
- Trop de féculents et de volaille
- La salle de restaurant manque d'air. Il faudrait adapter les menus à la saison. Aller vers un meilleur rapport qualité/prix.
- Deux caisses sur trois ouvertes. Affluence les jours où il y a des formations et des stagiaires. Manque des bonnes tartes aux fruits. Difficultés pour avoir accès aux crudités. Salad bar sale à partir de 12H30
- Attention au nettoyage des couverts et des plateaux
- Manque de propreté (couverts). Former les caissières pour acquérir de la rapidité. Faire appliquer les règles cartes chargées aux caisses 1 et 4.
- Les plateaux sont sales. Il y a toujours des mousses pour le dessert du menu malin.

-
- Il manque souvent des produits, aujourd'hui de la vinaigrette et du pain. Les plateaux sont sales. Il y a trop d'attente aux caisses.
-
- Mettre de la climatisation. Le repas ne coûte pas cher mais il n'est pas de qualité. Avoir plus de diversité alimentaire.
-
- Les plateaux sont sales. La pizza est moins bonne qu'avant.
-
- Problème de propreté des couverts et des plateaux. Les pizzas étaient bien meilleures avec l'ancien prestataire
-
- Proposer plus de choix et de variété en général. Proposer des portions adaptées aux petits mangeurs.
-
- Une sauce pour accompagner les légumes seuls.
-
- Préciser l'origine des produits autant que possible. Proposer des produits locaux et bios. Permettre l'utilisation de ses propres contenants pour les plats à emporter (écologie, déchets).
-
- Les plateaux sont sales. Plats revenant trop régulièrement.
-
- Augmenter la quantité des produits locaux et de saison. Par exemple arrêter les tomates l'hiver.
-
- L'attente aux caisses : aujourd'hui à 12H00, 2 caisses sur 4 sont ouvertes et plus de 30 personnes attendent.
-
- Ce restaurant administratif est vraiment de bonne qualité. Continuez ainsi !!!
-
- Les plats sont parfois trop épicés. Le pain est de qualité médiocre. Les plateaux sont humides et parfois sales depuis quelques temps.
-
- Pouvoir manger sur des tables extérieures.
-
- Mieux préciser la composition de certains plats et sauces (pour les végétariens ou ceux qui ne boivent pas d'alcool). Locaux beaucoup trop chauds l'été.
-