

Conseil d'administration 6 février 2025 à 10H00 Salle Michel Conte Hôtel du Département

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présents : Mme Adeline Girardot, M. Jean Boidé, Mme Nathalie Rousselet, Mme Audrey Robert, Mme Nathalie Mahé, M. Christophe Pellegrin, M. Thibault Bœuf, M. Mickael Lestiou, Mme Nathalie Ferreira, Mme Giulia Elain, M. Didier Guillon, Mme Laura Cortesi.

Membres ayant donné pouvoir : Mme Valérie Fidé (T); Mme Solenn Declerck (T)

Excusé : M. Laurent Broudisou

En présence de neuf membres titulaires et 2 membres titulaire ayant remis un pouvoir, la Présidente constate que le quorum est atteint et que le Conseil d'administration peut valablement siéger.

MEMBRES DE LA COMMISSION DE SURVEILLANCE (sans droit de vote) :

Présents : M. Romain Dubois, Mme Emmanuelle Milian, M. Ugo Thomas, M. Sébastien Laridon

Excusés : M. Olivier Delcayrou, M. Bertrand Langlet, Mme Elodie De Sa

NEWREST : M. Steven Raymond, M. Paul Rigoni, M. Olivier Bousson

Excusé : M. Olivier Romey

1- DEMARRAGE DU NOUVEAU MARCHÉ DE RESTAURATION DEPUIS LE 2 JANVIER 2025

Le marché de restauration a été notifié à Newrest le 8 octobre 2024, avec une prise d'effet au 2 janvier 2025.

Depuis cette date, une forte baisse de la fréquentation est en effet constatée

	nombre de repas moyen mensuel	nombre de passages moyen mensuel
janvier 2025	717	15 780
janvier 2024	730	16 066
janvier 2023	697	15 332

	moyenne sur 12 mois	moyenne sans la fréquentation du mois d'août
2024	728	747
janvier	730	730
février	722	722
mars	758	758
avril	713	713
mai	795	795
juin	792	792

juillet	636	636
août	521	521
septembre	800	800
octobre	784	784
novembre	807	807
décembre	680	680

Des réunions de cadrage avec Newrest ont eu lieu régulièrement et notamment, les 09/01 et 15/01 au cours desquelles des demandes ont déjà été formulées pour voir assurer par Newrest le traitement des retours convives qui ont été formulés directement ou par l'intermédiaire de leurs représentants au conseil d'administration ou de la commission de surveillance.

Le présent conseil d'administration est organisé pour faire un état sur le premier mois d'exécution du marché.

Les adhérents de l'AGRIA ont été contactés par mail le 29/01/25 pour adresser leurs retours le 04/02/25.

Ont formulé des réponses

- pour le conseil d'administration : la DDFIP, la police, le SGCD/Préfecture, le CD, le Tribunal judiciaire,
- pour la commission de surveillance : la DDFIP, le CD.

Il a aussi été tenu compte des observations formulées dans le cahier des suggestions depuis son ouverture.

Les demandes d'améliorations, questions et observations figurent dans le récapitulatif joint en annexe 1.

Une pesée a aussi été réalisée le 05/02/25 par 3 membres du conseil d'administration et 1 membre de la commission de surveillance. Ses résultats sont présentés en réunion (annexe 2).

Affichage	<p>Newrest va tenter de mettre en place des écrans fixes, de prévoir des lettres capitales</p> <p>Newrest précise que le bandeau en haut de l'écran n'est pas réglable car il s'agit d'un format unique multisites.</p> <p>Concernant le prix, le ticket relatif à la suppression du signe € va être relancé.</p> <p>Newrest va veiller à assurer la cohérence entre ce qui est indiqué sur les écrans et ce qui est effectivement proposé.</p> <p>Newrest va veiller à ce que</p> <ul style="list-style-type: none"> - les menus quotidiens et hebdomadaires soient affichés comme prévu - les menus de la semaine soient affichés pour la semaine complète, - les menus soient affichés dès le vendredi après-midi pour le lundi 	<p>12-févr</p> <p>pas de délai</p>
affichage menus		

Click and collect	<p>Newrest va veiller à augmenter la variété des entrées et des desserts proposés sur le click and collect (la rendre conforme au self hors grillade)</p> <p>Afin de faciliter la récupération des commandes, Newrest va se rapprocher de son prestataire IT et de JES</p> <p>pour faire apparaître le numéro de réservation en face du numéro de commande sur le ticket du convive,</p> <p>pour remplacer les boutons « valider et payer » et « payer » par seulement les boutons « valider » et « payer » pour davantage de lisibilité lors de la finalisation de la commande.</p>	<p>pas de délai</p>
-------------------	--	---------------------

<p>Click and collect et cafétéria fluidité</p> <p>Cafétéria Diversité des propositions de cafés</p>	<p>Newrest va veiller à ce que la distribution entre cafétéria et café soit assurée de manière plus rapide, et à ce que l'organisation des files d'attente soit clarifiée au self et à la cafétéria.</p> <p>A la cafétéria, une seconde personne doit venir en renfort pour fluidifier les passages.</p> <p>Cette gestion est essentielle car elle constitue un signal positif envers les convives pour maintenir le niveau de fréquentation du self.</p> <p>Newrest va relancer Café Richard pour que les propositions à la machine à badge soient plus étendues, conformément aux demandes déjà formulées.</p>	
<p>Caisses self gestion des files d'attente</p>	<p>Des alertes peuvent être programmées sur l'application pour les soldes bas et l'impression ou non des tickets.</p> <p>1 caisse unique pour les badges rechargés doit être définie. Procédure à valider avec l'AGRIA.</p>	<p>semaine prochaine</p>
<p>Organisation du service / ruptures variété propositions</p> <p>Qualité gustative</p> <p>Températures</p> <p>Condiments</p> <p>Rupture verres et couverts</p>	<p>Pour mettre fin aux ruptures à partir de 12h50 récurrentes sur tous les stands, Newrest a engagé une refonte de ses procédures de commande pour que les prestations soient proposées à 100% jusqu'à 13h15 et 70% à partir de 13h15</p> <p>Newrest doit augmenter la température des étuves et assurer des relevés de températures pour mettre fin au service de plats froids ou tièdes.</p> <p>Newrest s'engage à remettre les condiments en accès libre : olives, oignons, vinaigre balsamique, cornichons, sauce salade faite maison</p> <p>Le service doit être assuré pour éviter toute rupture. Newrest sera vigilant sur ce point.</p>	
<p>Nettoyage four à micro-ondes</p>	<p>1) Fours à micro-ondes</p> <p>a) Le nettoyage des fours à micro-ondes doit être assuré tant par les convives que par le prestataire.</p> <p>b) A destination des convives : un affichage auto-collant sera prévu à cette effet.</p> <p>c) A destination du prestataire : remettre régulièrement des essuie-tout, du produit pour permettre aux convives de nettoyer les fours en cas de salissures et vider les seaux après chaque service.</p> <p>2) faire servir la sauce et ne pas laisser la louche à disposition</p> <p>3) serviettes</p> <p>Les serviettes actuelles sont trop fines.</p> <p>Remettre les anciennes (il est demandé à l'AGRIA d'en transmettre les références)</p>	

Grammages et contenants	<p>1) Grammages Le prestataire doit s'organiser pour assurer un grammage minimal conforme à ce qui est prévu dans le bordereau des prix et le rapport/qualité prévu.</p> <p>2) Contenants à changer Plusieurs contenants doivent être changés car ils ne permettent pas l'obtention des grammages prévus au BP contenants desserts / entrées / salad'bar</p>	
-------------------------	--	--

Prix actions à mettre en œuvre	<p>Le RIA perd de nombreux convives en raison des prix du salad'bar, des entrées et desserts, des plats végétariens, du steak, des yaourts, des fruits et cafés et thés. Il est demandé au prestataire d'adapter sa proposition.</p> <p>Aucun prix de Menu malin n'est prévu dans le contrat pour plus de souplesse. En revanche, il est demandé au prestataire de prévoir des plats et des entrées pour un prix maximal de 4,35 €</p>	
--------------------------------	--	--

2- RETRAITÉS DES ADMINISTRATIONS AVEC CONVENTION

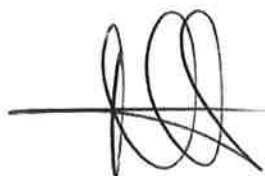
Afin de se mettre en conformité avec la circulaire de 2015 sur les AGRIA, le droit d'admission pour les retraités sera de 5,37 €, sous réserve pour leur administration de faire des demandes de badges et d'être en mesure de les identifier comme retraités.

3- DESIGNATION D'UN(E) SECRETAIRE DE SEANCE

Sa désignation se fera au début de chaque instance.

Séance levée à 11h30

La Présidente de l'AGRIA



Adeline Girardot

PREPARATION DE LA REUNION DE DEMARRAGE DU MARCHÉ NEWREST DU 06/02/25

VOS REMARQUES, DEMANDES ET QUESTIONS
 Restaurant d'action sociale

Thématiques		Self	Click and collect	Cafétéria	Autres
Pistes d'amélioration Demandes	Ecrans	<p>Rendre plus visible le texte sur les écrans</p> <ul style="list-style-type: none"> >> préférence pour des panneaux sur papier >> prévoir 1 stand par catégorie et 1 écran fixe par stand, même s'il bouge >> Rappel des tarifs au niveau des stands >> rendre cohérent l'affichage avec ce qui est proposé et les prix >> détailler la composition des soupes (légumes ...) >> augmenter la police >> changer les écrans et les remplacer par des écrans plus grands >> figer les écrans supprimer le défilement sinon trop long perte de temps pour avoir l'information >> réduire le nombre d'écrans 			
Rapport qualité					

/ prix	Les prix sont trop élevés par rapport aux quantités proposées entrées et des desserts			
Maintien de la diversité jusqu'en fin de service Diversité et quantité				
Diversités et ruptures en cours de service	Manque de diversité des offres en fin de Service A revoir Réduire des ruptures denrées prévues pendant le service			
entrées	Remettre la salade verte (fait le 20/01)			
plats	remettre en vigueur la pizza			
Accompagnements	retour de l'andouillette demandé prévoir des épinards			
Condiments	remettre les sauces avec la salade sinon trop de monde			
Cuisson	Vigilance sur la cuisson cuisson inégale (ex potimarron) durée de cuisson des frites à augmenter si possible, choisir la cuisson du steak reproposer du gruyère ou fromage avec les pâtes			
Rupture verres couverts et autres	Veiller au rechargement fréquent des verres et du nécessaire pour emporter (notamment sac en papier et couverts jetables).			
Organisation				

Caisses	<p>prévoir une caisse spécifique pour le rechargement trop de file d'attente</p>	<p>Revoir l'organisation pour réduire le temps d'attente Un seul agent entre les commandes de café et le click and collect.</p> <p>Ajouter du personnel pour gérer la cafétéria ET le click and collect Une seule file d'attente pour les cafés et le click and collect</p> <p>Un Click and collect qui fonctionne, de meilleurs plats de manière constante, des desserts plus variés, une meilleure organisation.</p>		
		<p>Diversifier les propositions entrées, plats, accompagnements, légumes, fruits, fromages</p> <p>Améliorer la "présentation ----</p> <p>Vigilance sur la cuisson (souvent trop cuit) et la fraîcheur</p>		
Prix	<p>Revoir les tarifs sur les boissons, dont le café</p> <p>les entrées</p> <p>les desserts</p> <p>Fruits –</p> <p>yaourts</p> <p>steaks</p> <p>salad'bar</p> <p>la soupe, en raison des contenants inadaptés</p> <p>Un menu matin à coût fixe en</p>	<p>Mettre fin aux incohérences entre ce qui est commandé et ce qui est servi</p>		
Menu matin				

Thématiques	Self	Click and collect	Cafétéria	Autres
Organisation (fluidité, distribution, propreté salle et stands, informations, affichage, application...)	Aspects positifs			
		Nette amélioration constatée		Satisfaction quant à la
		La salle est spacieuse et lumineuse.		Politesse du personnel
		Meilleur positionnement des sauces		Accueil du personnel très bien
		Distribution rapide (je viens en début de service) et agents toujours souriants et agréables		
		Choix variés		
		Scans ° affichage du solde ° rapide et fluide avec le système de paiement avec badge		
		Très bien organisé pour prendre à emporter (contenants et couverts jetables mis à disposition)		
		Très belle vaisselle		
		Salières / poivrières bonne idée		
1) Affichage de manière générale				
Ecrans organisation	Affichage écrans confus et illisible Manque de clarté dans l'affichage des produits proposés par stand >> Lenteur du défilement des Menus. >> Les gens ne les regardent plus Ils visitent les stands >> Cela nuit à la fluidité		Mêmes problèmes d'affichages	

Les couleurs, typologie et taille de texte sur les téléstand surplombant chaque stand rendent peu visibles les indications sur les plats.

>> très difficile de se repérer dans les propositions

Affichages numériques trop longs et affiché en trop petits caractères

>> écrans trop petits

>> affichage illisible

>> trop petit

>> pas contrasté

>> la taille de police sur les écrans ne permet pas de prendre aisément l'information des propositions sur les différents stands.

Affichage peu pratique - Affichage pas adapté, pas assez grand, et pas en totalité au niveau des mets :

> les écrans n'indiquent pas les plats proposés dans les stands situés en-dessous.

> on ne sait pas sur quel stand se trouvent les mets

>> Il y a des grands écrans dynamiques avec défilement par composante et il faut attendre la bonne page pour visualiser la composante.

	Cohérence affichage et propositions	<p>Pas de cohérence entre affichage et produits proposés (notamment entrées desserts) absents des étales</p> <p>En conséquence, absence d’affichage de certains prix.</p>			
2) Affichage menus		<p>Menus de la semaine non affichés en totalité sur le site Bamboo et sur l’application</p> <p>L’affichage du menu n’est pas centralisé et positionné à l’entrée du self.</p>	<p>- Le menu de la semaine est affiché le 1^{er} de la semaine et non la veille.</p>	<p>- Le menu de la semaine est affiché le 1^{er} de la semaine et non la veille.</p>	
3) Organisation des services Rupture					
		<p>Positionnement et rupture couverts</p> <p>Toujours un problème dans le positionnement des couverts souvent absents côté fenêtre (idem pour les verres)</p> <p>Ruptures de stock régulières de sauces (mayonnaise, salade etc)</p>			
4) Condiments					
5) Fluidité Gestion des files d’attente		<p>Disparition des condiments en accès libre : olives, oignons, vinaigre balsamique, cornichons, sauce salade faite maison</p>			

	<p>au self</p>	<p>Fluidité – effort à Poursuivre. La gestion des flux est difficile lorsqu'il y a beaucoup de convives</p> <p>Temps de service long personnel semble moins rapide pour le service aux stands</p>			
<p>6) Fluidité Gestion des files d'attente au caisses et scans</p>		<p>Manque de clarté dans l'organisation des files d'attente (caisses automatiques, caisses classiques, différents stands)</p> <p>Temps d'attente aux caisses trop long (1/2 h pour payer à la caisse 04/02)</p> <p>Régler les problèmes de caisses automatiques qui ne fonctionnent pas nous obligent à passer à la caisse normale et à refaire la queue, plat froid et on est en retard</p> <p>Manquent de fluidité, quelle que soit l'heure, une queue interminable est toujours présente.</p> <p>Pas de gestion ou gestion insuffisante des files d'attente par le prestataire</p> <p>Scans : pourquoi peu d'affluence aux scans dans ces cas-là ?</p>	<p>Trop d'attente Temps d'attente trop long, un seul agent entre les commandes de café et le click and collect.</p> <p>Pas assez de personnel pour gérer la cafétéria ET le click and collect Une seule file d'attente pour les cafés et le click and collect</p>	<p>Trop d'attente Pas assez de personnel pour gérer la cafétéria ET le click and collect Une seule file d'attente pour les cafés et le click and collect</p>	

7) Application			<p>Le click and collect ne fonctionne pas. I</p> <p>a) les plats commandés via l'application ne sont pas disponibles et il est proposé alors en remplacement un plat qui n'est pas indiqué dans les plats du jour.</p> <p>b) Il y a aussi des plats qui ne sont pas proposés en click and collect mais qui sont disponibles sur place (ex : aujourd'hui, la pizza non disponible en click and collect mais pourtant proposée sur place).</p> <p>c) Le choix de l'accompagnement n'est pas respecté dans le click and collect.</p> <p>* manque l'image des plats (déroutant)</p> <p>* devoir sortir complètement du mode commande pour changer de mode "cafétéria" ou "self" est également perturbant.</p> <p>* difficultés de procéder au rechargement, les collègues doivent s'y prendre à plusieurs fois (ressortir de l'application et recommencer la procédure) car, au moment d'ajouter le numéro de carte bancaire, le clic sur cette ligne devient inopérant.</p>		
8) Hygiène		nettoyage des fours à micro-			

Thématiques		Self	Click and collect	Cafétéria	Autres
<p>Qualité des propositions (gustative, températures des plats, loi Egalim, origine des produits et des producteurs...)</p>	Aspects positifs	<p>Bonne qualité</p> <p>Viandes grillade et frites de bonne qualité</p> <p>La qualité des entrées est appréciée.</p> <p>Couscous, tartiflette, spaghettis bolognaise, grillades bon</p> <p>Fruits frais de saison top !</p> <p>appétissant</p> <p>bonne qualité gustative très belle présentation bon assaisonnement</p> <p>entrée avocat crevettes à refaire</p> <p>cocottes (boudin + sauce par ex) très bonnes ; très bonnes quantités</p> <p>plats très bons (07/01)</p> <p>poisson, sauce, nems très bons</p> <p>30/01/2025 : le poisson était très bon</p> <p>rillettes de thon à refaire</p> <p>hachis végétarien++ ça change</p> <p>carré d'agneau,</p> <p>guacamole très bon</p> <p>rougail super bon</p> <p>merguez très bonnes</p> <p>terrines de saumon très bonne</p> <p>coquilles saint-Jacques très bonnes</p>			

					lasagnes excellentes mousse caté à refaire tarte chocolat excellente			
					mousse au chocolat très bonne			
1) qualité générale du service					C'est catastrophique Manger n'est plus un plaisir, ce n'est pas bon (04/02)			
					La qualité des repas s'est dégradée.			
					Sur trois jours 28, 29 et 30 janvier : >> Les frites étaient froides et manquaient de cuisson >> Il manquait de la mayonnaise >> Les desserts n'étaient pas appétissants (paris Brest et le riz au lait) >> Les entrées ne sont pas appétissantes >> Les plats sont servis tièdes les 3 jours >> Les saucisses végétales étaient trop cuites, non présentables >> La présentation des poireaux vinaigrette (poireau entier avec le vert difficile à couper) et les feuilles de salades proposées avec le plat d'accompagnement (à couper avant le service)			
					* La viande est soit trop grasse (carbonade où la viande ne se coupe même pas) soit trop sèche car trop			

				<p>cuite. Les viandes ne sont pas de bonne qualité (bœuf en sauce en exemple) elles présentent une texture dure ou une quantité excessive de gras.</p> <p>sauté d'agneau mauvais qualité viande trop dure ou trop grasse</p> <p>bœuf proposé 3 jours de suite</p>	
				<p>29/1/25</p> <ul style="list-style-type: none"> >> Penne froide et sèche sur le dessus le bac >> Poisson hyper cuit et sec >> Haricot plat très bon mais tiède >> Céleri frais très bon mais tiède >> Tiramisu pas foisonné donc liquide. <p>* Endives braisées amer, un conseil : il faut enlever le cœur pour l'amertume !</p> <p>* Les recettes ont changé et la qualité et le goût ne sont pas au rendez-vous.</p> <p>* Je suis déçue d'autant que le repas coûte plus cher.</p>	

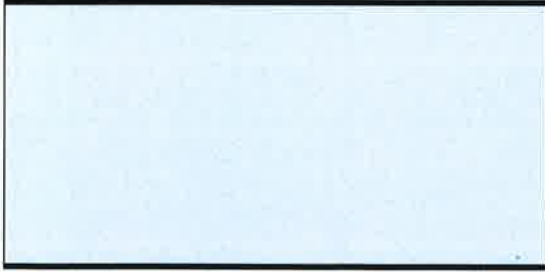
				<p>pas de steaks tous les jours; ça manque vraiment</p> <p>Pizzas décevantes ; pâte à pizza pose problème</p> <p>Pas d'huile d'olives, pain rassis, pizza peu de garniture</p> <p>21/01 avoir du pain frais, de qualité correcte avoir des pains spéciaux</p> <p>œufs trop froids (impression d'être congelés)</p> <p>21/01 semoule goût de brûlé terrines sèche absence de sauce</p>			
	2) Températures			<p>Températures Plats souvent froids ou tièdes Les plats refroidissent très vite</p> <p>Pas toujours chaud Noix de St Jacques ++ mais pâtes accompagnement froides</p>			
	3) Qualité gustative			<p>Plusieurs retours de baisse de qualité gustative</p> <p>La qualité des plats est souvent inégale. Il arrive que je ne termine pas un plat tellement ce n'est pas bon.</p>			
	5) Cuisson						

	grillades	<p>Cuisson choix limité voire pas de choix grillade</p> <p>28/01/2025 : les steaks hachés sont snackés au départ puis mis en armoire chaude le temps d'être servis</p> <p>Steaks cuits à l'avance, parfois pas la possibilité de choisir sa cuisson. Pourquoi ?</p> <p>Cuisson à surveiller (poisson, viande...)</p>			
--	-----------	---	--	--	--

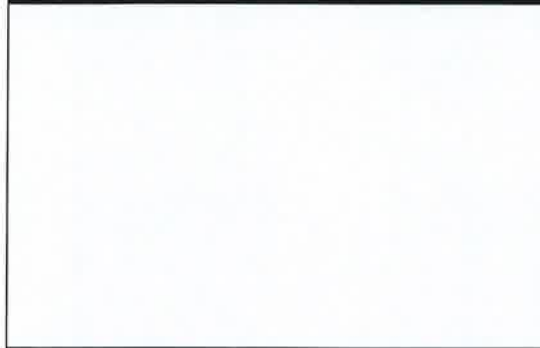
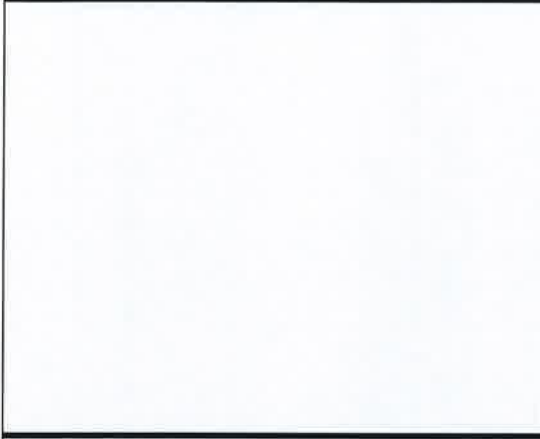
Thématiques	Points positifs	Self	Click and collect	Cafétéria	Autres
Variété et diversité des propositions					
		Soupe ++		Beaucoup + de choix ++	
		Libre service légumes +++			
		Bar à salades ++			
		Bar à dessert ++			
		Propositions végétariennes ++			
		Amélioration des propositions	Amélioration des propositions		
	2) Diversité des propositions				
		Diversité des plats plus grande			
		Grande diversité de fruits de saison ça c'est bien			
	Propositions de soupes intéressantes (même si parfois trop salées)				
	Qualité desserts	Qualité sur les desserts moins importante			
	Manque de variété de légumes et des entrées				
	augmenter la diversité des yaourts				
	yaourts nature, yaourts au soja				
	...				
3) Ruptures					
Manque de propositions					
Manque de variétés					
	Ruptures régulières				
	A 13h00, il n'y a plus de choix				
	yaourts nature, manquent très tôt				
			Manque de choix en click and collecte (1 seul)		
			Beaucoup moins varié qu'au		
				Peu de choix	

		13h et parfois, pas du tout présents ruptures de légumes dès tôt 13h rupture à partir de 13h il ne reste plus grand-chose (steak, poulet, tarte aux pommes) 20/01 Il y a toujours du choix et ça c'est positif. Seulement parfois à 12H20, le plat que vous avez choisi n'est plus disponible ce qui n'est pas normal vu l'heure. Du coup, je suis obligée de me rabattre sur un plan B. stand pizza a disparu : à remettre Pas de pizza ou pizza moins bonnes --	Self. Peu de choix dans les entrées, plats et desserts (bien souvent que 2 propositions possibles) Pas de fruits ou fromage proposé A diversifier dans la limite du possible	
		semoule à répétition Peu de choix dans les entrées, plats et desserts Entrées souvent similaires d'un jour à l'autre Oeufs uniquement au salad' bar mais souvent absent du comptoir Desserts moins intéressants moins d'offres choix des plats plus limité le vendredi	Choix de produits self limité - Limite de choix proposés	
			Pas toujours de plat végétarien	
			- Pas de choix d'accompagnement avec le plat garni au départ	
			- Pas de fruits proposés en dessert	
			- Ne prene pas en compte les commentaires (en observation)	

Thématiques	Self	Click and collect	Cafétéria	Autres
Quantités des propositions (grammages...)	Aspects positifs			
		Bonne quantité	- Les quantités sont généreuses	
		Bien servie		
		Quantité correcte		
		29 et 30, les quantités sont correct sur le plat protidique (poisson)		
1) Baisse des quantités	En attente des contrôles de grammage Quantité des entrées peu généreuses Quantités moins importantes qu'avant sur certains plats (alors que prix plus important) Diminution de la quantité des desserts par rapport à l'ancien prestataire. Desserts moins généreux. Assiette peu remplie selon la personne qui la sert. Différence de grammages selon les stands et les plats Pour certains agents trop grosse quantité selon les stands	Quantité correcte		
2) Contenants	>> Le 1 ^{er} contenant au bar à salades est extrêmement petit (forme plate peu appropriée)			



**ravier hors d'oeuvres ridicule -
on se moque du monde (07/01)**
>> Contenant pour le soupe trop
petit et peu adapté à la
manipulation d'une cuillère à
soupe et / ou d'une louche, quelle
qu'elle soit
**calibrage soupe / prix
exorbitant**
**contenant soupe pas pratique
du tout (obligé de le pencher
pour utiliser la cuillère,
débordement fréquent au
service...)**
>> contenant (en forme de verre)
desserts et entrées non adapté



Thématiques	Augmentation des prix	Self	Click and collect	Cafétéria	Autres
Prix		<p>Plus cher que l'année dernière Prix plus élevé qu'avec l'autre prestataire trop chers trop élevés très forte augmentation choquante * droit d'admission : + 0,92 * denrées ++ prix des fruits excessifs (pas d'incitation à en prendre) : Kiwi 1 €, bananes, pommes ... tarifs extérieurs trop élevés</p> <p>Prestataire plus cher Augmentation de tarif par rapport à l'ancien prestataire sur les boissons et les desserts</p> <p>Principale critique prix Fruits – yaourt – steak – salad'bar</p> <p>Certains plats sont chers par rapport aux quantités</p> <p>Augmentation des prix pour moins de choses sur le plateau</p>	<p>Différence de prix très importante entre produits self et cafétéria combiné au repas de choix produits self, facilement 7 euros...</p>	<p>Prix du Sandwich Prix du café trop élevés Pas de subvention donc produits chers</p>	
			<p>Augmentation des prix pour moins de choses sur le plateau</p>	<p>Augmentation des prix</p>	
			<p>Prestataire plus cher</p>	<p>Prestataire plus cher</p>	
		<p>Retours de nombreux convives (CD) sur les prix nettement plus élevés au regard du marché précédent. Subvention CD n'a pas évolué depuis de nombreuses années et est bien plus faible que celle de la Préfecture. L'impact de la hausse</p>			

			des prix est donc plus important pour les convives du CD			
			Des convives ont fait le choix de restreindre leurs jours de passage ou d'apporter un dessert personnel			
			Pas de menu malin avec un prix fixe. Les propositions ne comportent pas les prix les moins chers du jour.			
			D'autant que les plats les moins chers ne sont pas disponibles sur toute la durée du service ; l'assiette verte qui est moins chère correspond aux restes de la veille et donc pas dispo très longtemps			
			Une augmentation qui peut être considérée comme raisonnable si quantité et qualité présentes			

entrées	œufs pochés aux lardons sur salade iceberg brocolis à la crème-de-yaourt endives aux noix Terme forestière	1,27	120	357	128 / 128 / 138 / 150 / 139	Contenu	1,09	BP	poids du contenant	contenu	poids total
Plats	émincé de bœuf aux oignons rouges travers de porc mariné aux 4 épices steak haché frais entrecôte couscous végétarien Grandin rouge frais	0,81 0,94 4,19 4,09	120 80 150 gr sans la sauce 200 gr sans la sauce	271 128 609 408	84 / 49 / 43 / 39 / 51 79 / 44 / 45 / 38 / 59 150 2 à 3 pièces (renseignement chef cuisine) grosses différences de tailles 240 gros 162 moyen 120 petit	648 à 528	0,88 1,76 3,52 0,88 1,76 3,52	250	308	237	545
Fromages	tomme grise Gouda Morbier	3,73 4,48 3,18	150 gr 140 gr pour 4,84 350 gr sans la sauce	150 632 615	618 512 / 566 / 578 / 629 / 570 157 / 101 / 121 / 161 / 129	767 à 769 1212 à 1241	0,88 1,76 3,52 0,88 1,76 3,52	60	65	136 à 138 260 372	en raison des contenants inadaptés
yaourts laitages	Yaourt aux fruits; Yaourt nature; BIO; Crème; Compote Far breton	0,78 1,1		136 136	grosses différences de tailles contrôle visuel grosses différences de tailles contrôle visuel		1,38 1,38	51	61/57/57/ 58/ 56/ 51		
desserts	Mousse au café Carpaccio de pomeles et menthe Fromage blanc	1,1 0,99 1,1	90 100 120	170 139 170	111 / 83 / 99 / 87 / 111 66 / 68 / 72 / 72 / 69 65 / 91 / 59 / 104		1,38 1,38 1,38				
desserts/bar	Salade de fruits frais Compote de pommes	0,8 1,65 3,30 0,8 1,65 3,30					A préparer: Vendus:				
											231/213/253 213/219/202 65/61/67/69/71 188/197/176 125 / 176 360 / 344