



COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu du : **06.03.2024**

No dia seis de Março de dois mil e vinte e quatro, pelas nove horas, realizou-se a reunião da “Comissão Escolar de Restauração” no Liceu Francês Internacional do Porto:

Na reunião estiveram presentes:

- Responsável da restauração - Marisa Leblanc
- Gestora da unidade - Sandra Seemann
- Nutricionista e representante da Eurest - Isabel Vigário
- Enfermeira - Celeste Gonçalves
- Representante dos professores – Fátima da Costa
- -Representante Eco-escolas – Patrícia Matos
- Representante dos Pais - Ana Regueiras
- - Representante dos Pais – Joana Porto Gomes

Na presente reunião abordaram-se as seguintes questões:

1. Entre 8 e 12 de Abril será a semana verde, pelo que a ementa da referida semana terá de ser alterada para ficar de acordo com a temática;
2. Alguns alunos têm pedido para que seja ainda mais reduzido o uso de plásticos na cantina, nomeadamente as taças de plástico. Fomos informados que as taças que neste momento são utilizadas são reutilizáveis, pelo que já causam muito menor impacto ambiental;
3. Houve algumas queixas relativamente ao facto de nem sempre as saladas apresentadas corresponderem às da ementa. Por vezes são necessários fazer ajustes nas ementas devido à existência de produtos que necessitam ser gastos para não se estragarem;
4. Houve queixa de um pai da Maternelle devido:
 - a. Pouca diversidade de peixe – a variedade de peixe oferecido tem a ver com a variedade de peixes existentes em posta. Além de não ser bem recebido pelas crianças peixe com espinhas, aumentam os riscos da ingestão de espinhas.
 - b. existência de alimentos processados – neste momento já é bastante raro a oferta de alimentos processados na cantina.
 - c. oferta de doce 1 vez por semana – nestes dias continua a ser dada a opção de fruta.
 - d. falta de saladas – todos os pratos apresentados às crianças na maternelle possuem uma pequena quantidade de salada.
5. Houve algumas queixas relativos a algumas ementas das quarta-feiras. Uma vez que este é o dia da semana com menos crianças, e por vezes usados para testar como é que alguns novos pratos são recebidos pelos alunos.

Seguidamente foram apreciadas as ementas para as semanas de 11 de Março a 12 de Abril. O prato vegetariano de 22 de Março será a nova “sugestão do chefe Eurest”, tal como já tinha sido no mês anterior. Sempre que necessário, foram alterados acompanhamentos dos pratos de modo que sejam o mais semelhantes os acompanhamentos do prato principal e do prato ovo-lacto-vegetariano.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 27 de Março de 2024, pelas 9h00.