



## COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu du : **15.05.2024**

No dia **quinze de maio 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:

Diretora dos Serviços Administrativos e Financeiros – Sra. Christelle Vanlauwe  
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 dos Pais – Joana Porto Gomes  
Representante dos Alunos – Leonor Rodrigues e Luís Porto Gomes

**Na presente reunião abordaram-se as seguintes questões:**

No seguimento de algumas queixas em reuniões anteriores relativamente à qualidade do peixe utilizado nas refeições, a Eurest apresentou novos tipos de peixe de qualidade superior que passarão a ser servidos já desde a próxima semana, nomeadamente o red-fish , a perca e uns medalhões de pescada.

A seguir discutiu-se uma queixa recebida relativamente aos excesso de gordura nos legumes salteados, as representantes da Eurest afirmaram que quando os legumes são apenas cozidos, os alunos não os comem, pelo que ficou acordado chegar a um equilíbrio aceitável na quantidade de azeite utilizado para saltear os legumes, bem como intercalar este modo de confecção com outros; nomeadamente gratinados ou cozidos.

Foram ouvidos os alunos que referiram a importância de não deixar acabar o pão. E a falta, por vezes de copos disponíveis para utilização.

Foram posteriormente analisadas as ementas relativas às semanas de 3 a 28 de junho. Nas ementas foram verificadas as vezes por semana em que o queijo estava presente nos buffets de salada, de modo a que seja oferecido um mínimo de uma vez por semana, e idealmente duas vezes por semana.

**Ficou agendada a próxima reunião para o dia 19 de junho às 9 horas.**