



COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu du : **18.09.2024**

No dia dezoito de Setembro 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 - Isabela Vigário
- Enfermeira - Celeste Gonçalves
- Representante dos professores – Fátima da Costa
- Representante dos Pais – Ana Regueiras
- Representante dos Alunos – Infante Reis

Na presente reunião abordaram-se as seguintes questões:

- Dias temáticos: foi pedido que seja aumentada a diversidade de países nos dias temáticos
- Saladas: foi referido pela representante dos professores, Mme Fátima da Costa, que nem sempre as saladas presentes na ementa são as apresentadas. Foi explicado que tal situação se deve a necessidade de última hora, nomeadamente da existência de alimentos que necessitam ser consumidos para não se estragarem, ou quando há alimentos em excesso de stock. De modo a garantir que o que está na ementa seja o presente no buffet de saladas, decidiu-se que nessas situações serão colocadas duas saladas compostas à disposição.
- Foi alertada a cantina para o facto de por vezes os acompanhamentos, nomeadamente arroz e/ou batata, não estarem bem cozinhados.

Foram posteriormente analisadas as ementas relativas às semanas de 30 de Setembro a 18 de Outubro.

Durante a presente reunião, e uma vez que é a primeira do ano letivo 2024-2025, decidiu-se colocar em ata determinados pontos referentes à cantina de interesse para os pais:

- Todos os dias são apresentados dois pratos: um geral (carne ou peixe) e um ovolactovegetariano;
- Diariamente são alternados pratos de carne e de peixe;
- A confeção dos pratos para os alunos da maternelle é mais simples, normalmente sem molhos;
- Na maternelle, sempre que a sobremesa é iogurte, há à disposição dos alunos também fruta;
- Além do iogurte, fruta laminada ou doce, os alunos podem também consumir uma peça de fruta inteira;
- No buffet de saladas há a opção de queijos duas vezes por semana;
- Uma vez por mês há uma ementa com fritos;
- No dia temático, de sobremesa é dada uma opção de doce;

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