



COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu du : 12.11.2025

No dia doze de dezembro de dois mil e vinte e cinco 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 –Joana Porto Gomes, Ana Regueiras, Maria Barros
- Representante dos Alunos – Luisa Cardoso

Na presente reunião, depois da apresentação da equipa, abordaram-se as seguintes questões:

Iogurtes - alguns pais pediram para equacionar a supressão do iogurte açucarado em maternelle, passando a oferecer iogurte natural. Ficou acordado oferecer iogurte natural apenas uma vez por semana. (Em maternelle) Nos seguintes anos oferecer iogurtes de sabor e também açucarados para alunos poderem optar.

Discutiu-se também a frequência das sobremesas doces, nos dias temáticos, tendo-se chegado à conclusão que na maternelle apenas haverá sobremesas doces uma vez de cada 15 em 15 dias.

Nos outros anos mantém-se a sobremesa doce nos dias temáticos, uma vez por semana.

Falou-se ainda da questão dos processados, e referiu-se que cerca de 98% dos alimentos servidos não são processados. Sendo que a grande maioria dos pratos são confeccionados na unidade. Os fritos também são reduzidos ao máximo.

Os alunos referiram pedidos de mais pratos de carne, ao que se respondeu que deve ser alternado peixe/carne. Foi pedido, ainda, mais ofertas de sobremesas.

Foram posteriormente analisadas as ementas relativas às semanas de 24 de novembro até 6 de janeiro.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 17 de dezembro, pelas 9 horas.