



# OBSERVATOIRE DU GOÛT

Semaine du 27 au 31 mai 2024



L'observatoire du goût a été mené par les animateurs et enfants élus CMEJ,  
Chaque élu a pu évaluer personnellement la semaine à l'aide d'une grille.

Les jeunes élus ont demandé l'avis des autres convives par biais de tableaux critères j'aime/je n'aime pas.



Évaluation menée sur 4 jours  
lundi/mardi/jeudi/vendredi



335 votes comptabilisés  
sur la semaine



Sur le deuxième service



Individuelle et collective

# Menu élaboré par ELIOR



L'HORME

Semaine du 27/05 au 02/06/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé à la semoule BIO	Céleri BIO mayonnaise	Salade de coquillettes BIO au pesto	***	Salade verte BIO vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc au jus	Axoa de bœuf	Viennoise de volaille	Omelette nature	Steak de cabillaud sauce bouillabaisse
S VIANDE	<i>Croque veggie à la tomate</i>	<i>Blé légumes 4 épices BIO</i>	<i>Bâtonnets végétariens</i>		
GARNITURE	Courgettes à la béchamel	Mélange BIO aux 4 céréales	Piperade	Chou fleur BIO persillé	Riz créole BIO
LAITAGE	***	Tomme noire	***	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse nature
DESSERT	Fruit de saison	***	Cake BIO aux poires	Fruit de saison BIO	***



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Vlande



Viande française



Produits Locaux



## EVALUATION ELUS CMEJ

LUNDI

Taboulé à la semoule BIO

Sauté de porc au jus

Croque veggie à la tomate

Gourgettes à la béchamel

\*\*\*

Fruit de saison

### ENTREE

- Pas assez de sauce
- Manque de légumes et de goût

### PLAT

- Repas viande : Jus = aspect eau, très fade, manque de cuisson de la viande
- Repas végétarien : pas conforme au menu tomate remplacée par fromage

### ACCOMPAGNEMENT

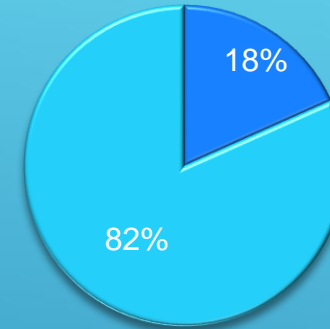
- Pas assez cuit
- La sauce n'a pas assez de goût

### DESSERT

- Pommes trop dures, difficiles à croquer

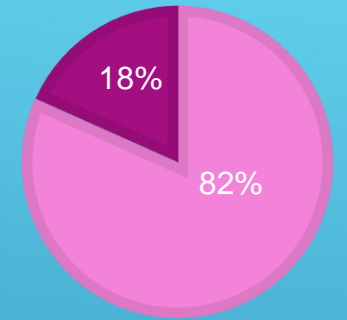
## EVALUATION CONVIVES

### ENTREE



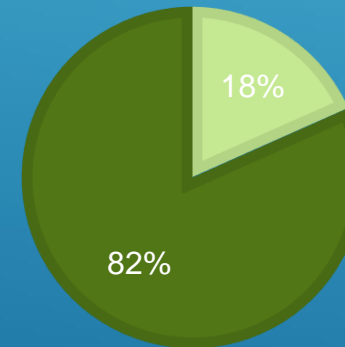
■ aimée ■ pas aimée

### PLAT



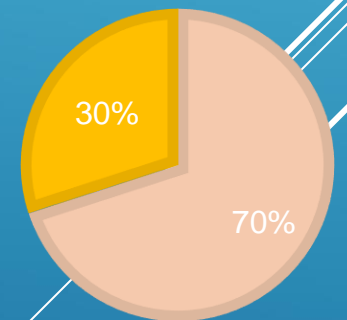
■ aimé ■ pas aimé

### ACCOMPAGNEMENT



■ aimé ■ pas aimé

### DESSERT



■ aimé ■ pas aimé

## MARDI

Céleri BIO mayonnaise

Axoa de bœuf

Blé légumes 4 épices BIO

Mélange BIO aux 4 céréales

Tomme noire

\*\*\*

## EVALUATION ELUS CMEJ

### ENTREE

- Beaucoup trop de sauce

### PLAT

- Repas viande: excellent, bon goût
- Repas végétarien : pas conforme au menu tomate remplacée par fromage

### ACCOMPAGNEMENT

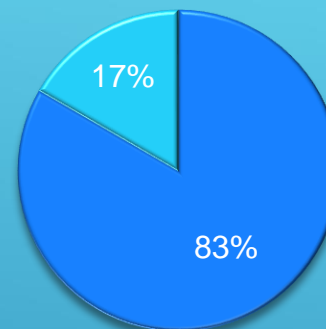
- Pas assez cuit, mais bon dans l'ensemble

### DESSERT

- Bon goût

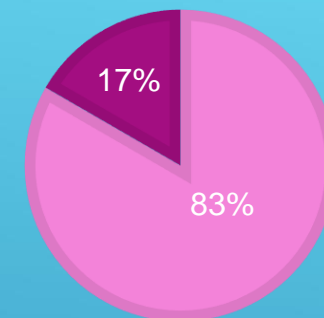
## EVALUATION CONVIVES

### ENTREE



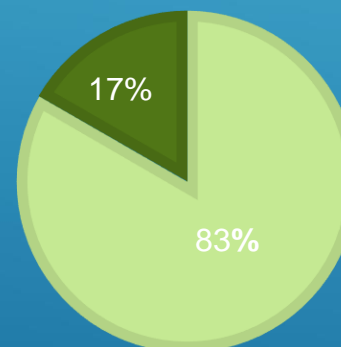
■ aimée ■ pas aimée

### PLAT



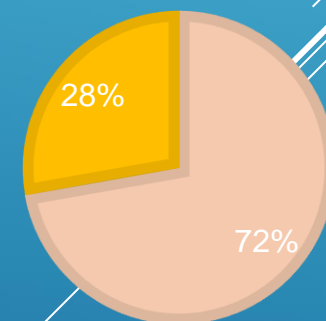
■ aimé ■ pas aimé

### ACCOMPAGNEMENT



■ aimé ■ pas aimé

### DESSERT



■ aimé ■ pas aimé

## EVALUATION ELUS CMEJ

JEUDI

\*\*\*

### PLAT


- Bon mais pas assez de goût

### ACCOMPAGNEMENT


- La sauce était bonne, le chou-fleur manque un peu de cuisson

### DESSERT

- Fromage blanc : très bon
- Fruit : dommage que ce soit encore une pomme

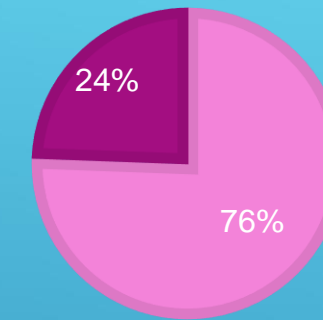
 Chou fleur BIO persillé

Fromage blanc aromatisé

 Fruit de saison BIO

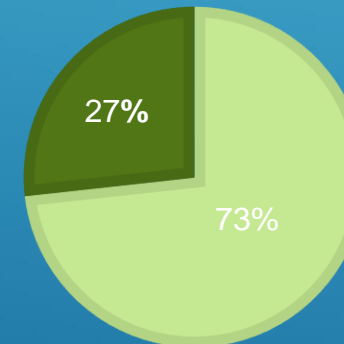
## EVALUATION CONVIVES

PLAT



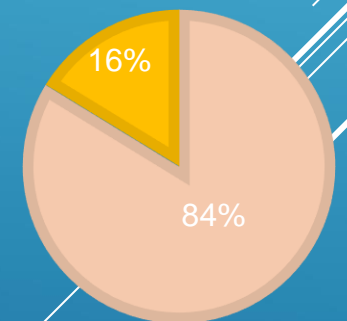
■ aimé ■ pas aimé

ACCOMPAGNEMENT



■ aimé ■ pas aimé

DESSERT



■ aimé ■ pas aimé

## EVALUATION ELUS CMEJ

### VENDREDI

Salade verte BIO  
vinaigrette du terroir

#### ENTREE

Pas assez de sauce

#### PLAT

La sauce avait bon goût, le poisson était très bon

#### ACCOMPAGNEMENT

Manque de sel

#### DESSERT

Bon goût

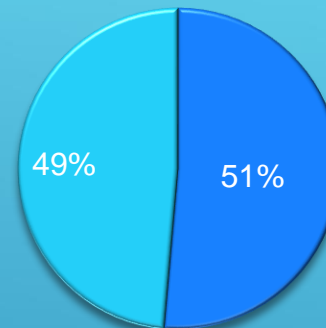
Riz créole BIO

Petit suisse nature

\*\*\*

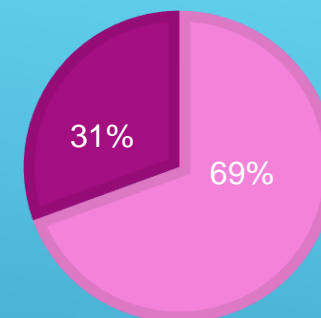
## EVALUATION CONVIVES

### ENTREE



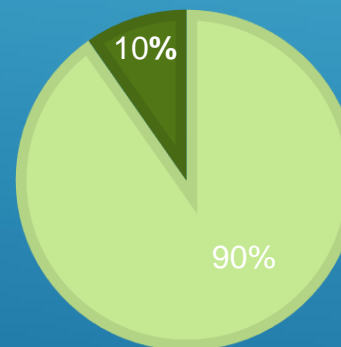
■ aimée ■ pas aimée

### PLAT



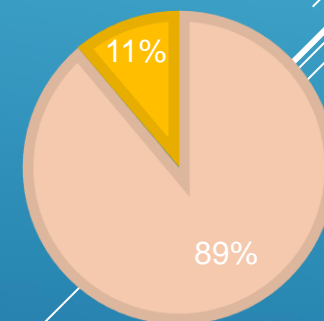
■ aimé ■ pas aimé

### ACCOMPAGNEMENT



■ aimé ■ pas aimé

### DESSERT



■ aimé ■ pas aimé

## BILAN ET PISTES D' ACTIONS



- Reconduire l'Observatoire du Goût 3 fois par an (1 fois par trimestre)
- Transmettre le bilan à Elixir, afin de prendre en compte les remarques
- Aller visiter la cuisine centrale avec des animateurs et groupes d'enfants