



**Collège  
LE BASSENON**

4 rue Gérard Desargues  
69420 Condrieu

**Année scolaire  
2021-2022**



*RESULTATS AU QUESTIONNAIRE DE SATISFACTION  
MILLE ET UN REPAS D'OCTOBRE 2021*

**RESTAURANT SCOLAIRE**



## Objectifs

Mesurer la satisfaction des convives qui fréquentent le restaurant afin d'améliorer les prestations et répondre encore mieux à leurs attentes dans le respect du cahier des charges du Département du Rhône.

## Méthodologie

L'enquête de satisfaction et le nombre de questions sont définis préalablement avec le Client.

En quelques clics, via un smartphone, un ordinateur ou une tablette, nous proposons une solution digitale aux convives qui leur facilite la vie et leur fait gagner du temps.

Nous remettons un lien URL ou un flash code à télécharger pour répondre en ligne. Ces liens sont transmis à l'établissement pour les mettre à disposition des élèves via ENT ou PRONOT au élèves.

## Résultats et plan d'actions

Le questionnaire est constitué de **10 items** pour un total de **30 questions** sur les thématiques suivantes : propreté & environnement / accueil & services / restauration / satisfaction globale et un jeu de question « boîte à idées »

Plage d'ouverture du 13 au 23 octobre 2021

Nombre de répondants : **141**

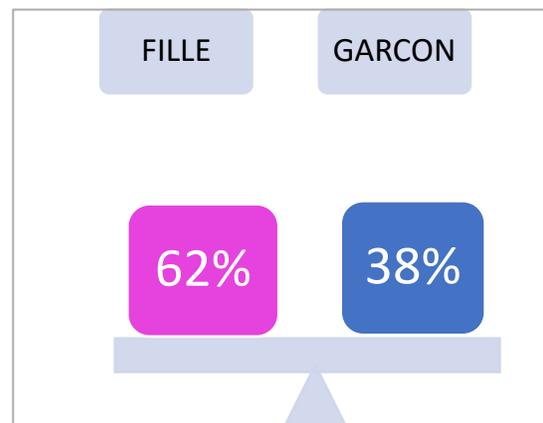
Les résultats sont présentés sous forme de graphique. Ils sont exprimés en pourcentage ou en nombre prenant comme base les convives ayant répondu à la question.

Les plans d'actions sont définis avec la direction du Collège, le Chef, le Responsable de secteur.

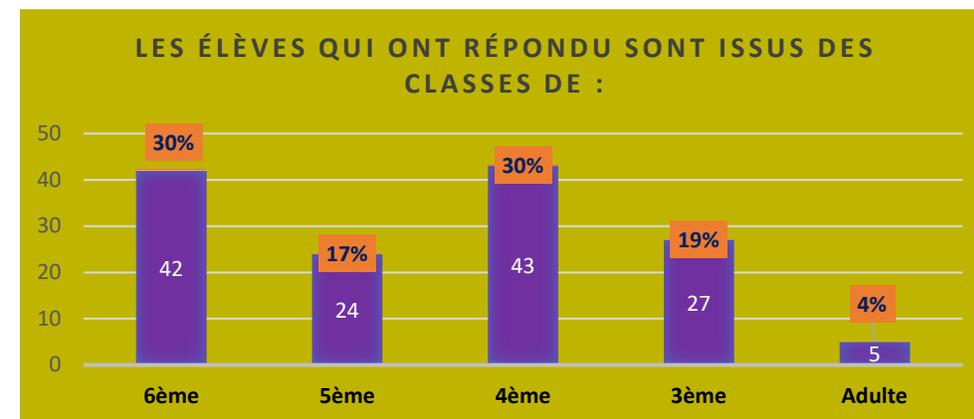
- 511** élèves est le nombre d'élèves avec un forfait
- 141** élèves ont répondu à notre enquête, soit un taux de participation de 41%
- 32 %** des élèves ont répondu dans les 3 jours après la mise en ligne de l'enquête.



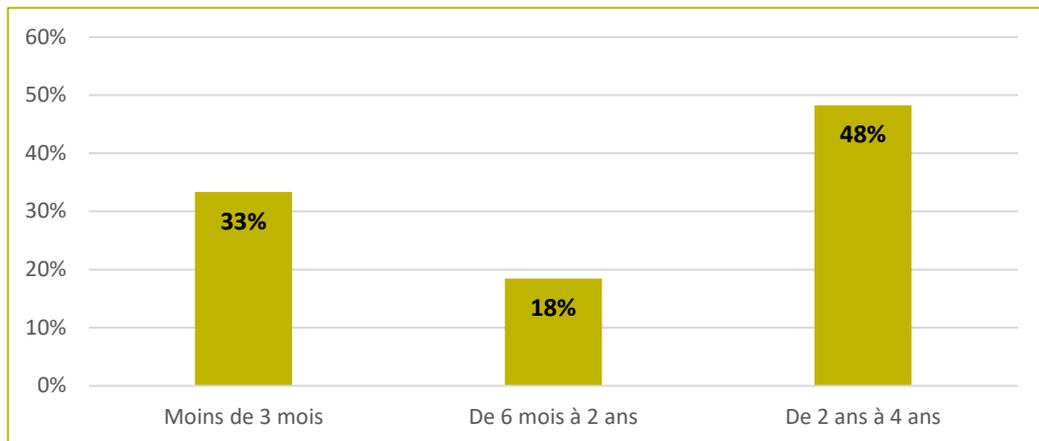
## 1. Vous êtes



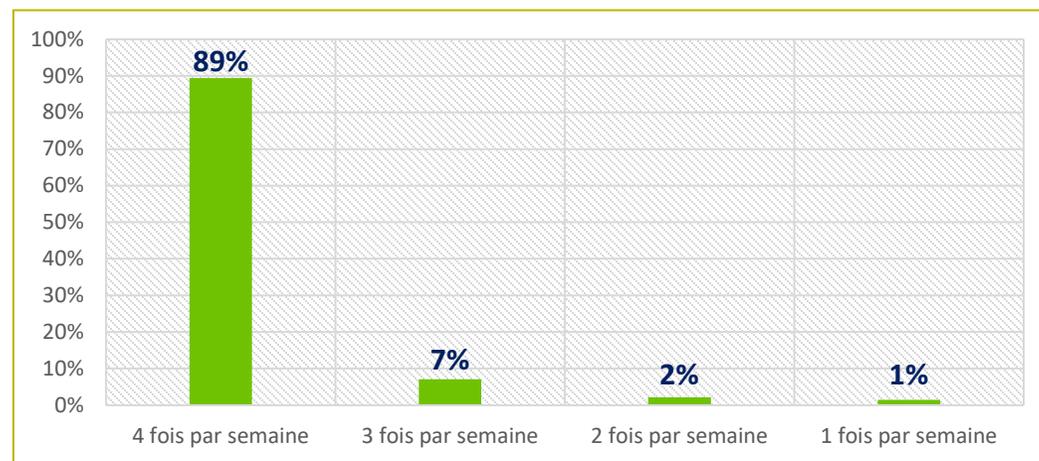
## 2. Section : Quelle est votre classe ?



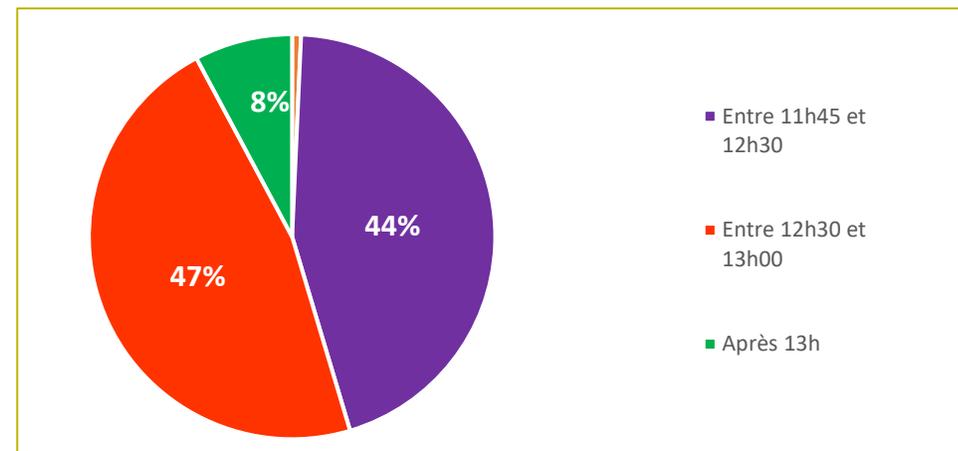
### 3. Vous fréquentez le restaurant depuis quand ?



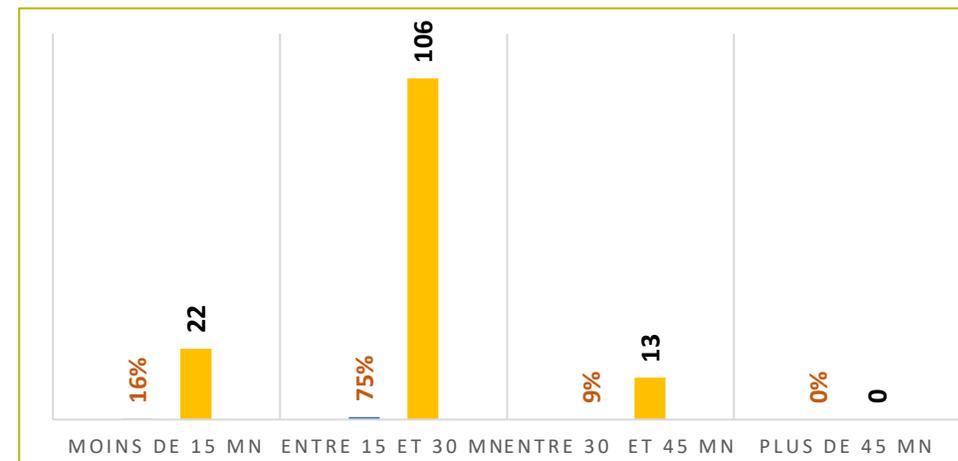
### 4. A quelle fréquence mangez-vous au restaurant ?



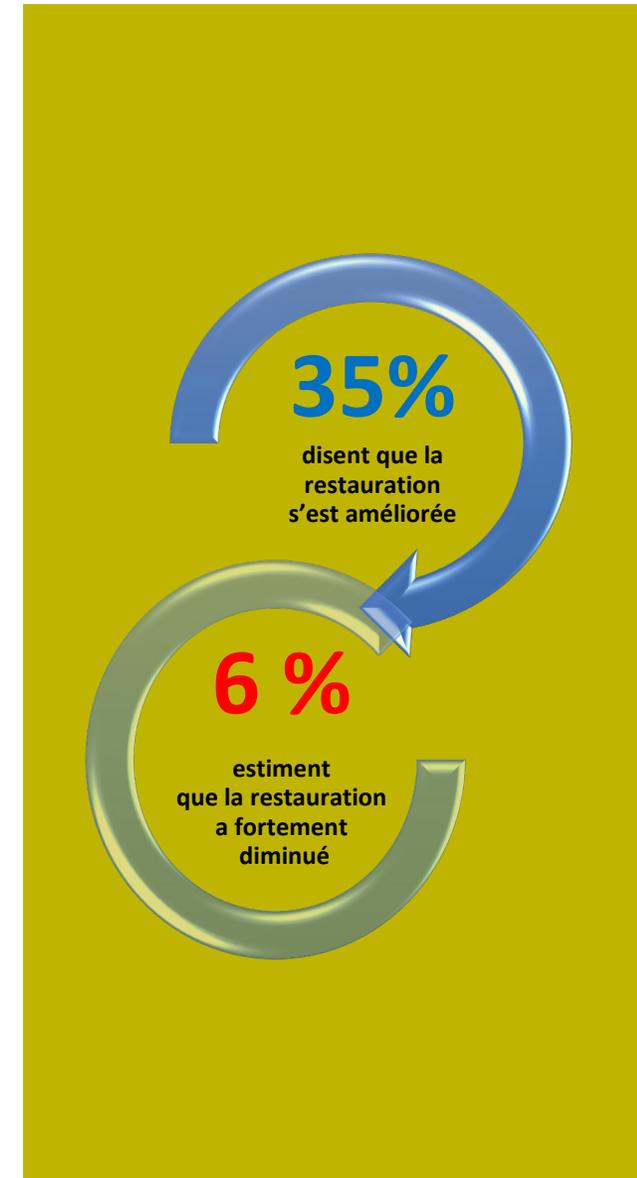
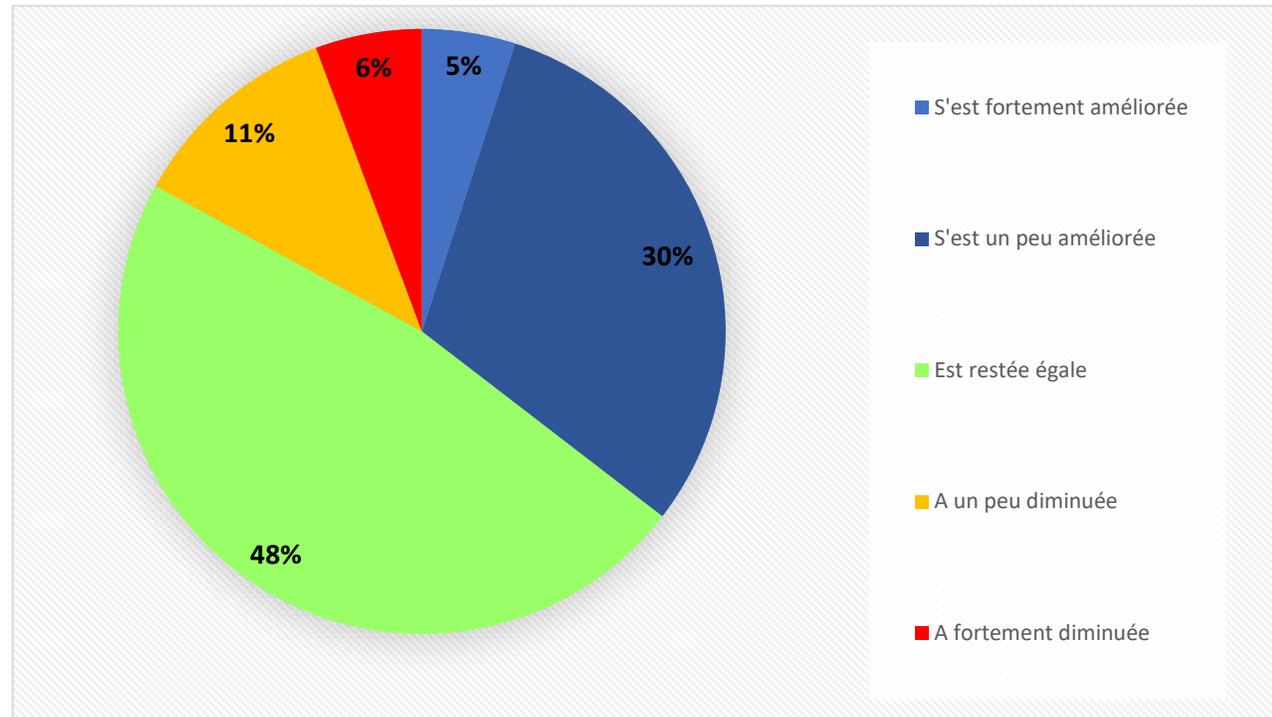
### 5. Quelle est votre plage horaire de déjeuner ?



### 6. En général, combien de temps consacres-tu au déjeuner ?



## 7. Depuis la rentrée scolaire 2021, vous diriez que votre restauration ?



## 8. Comment jugez-vous la qualité des plats du restaurant en général ? (en nombre)

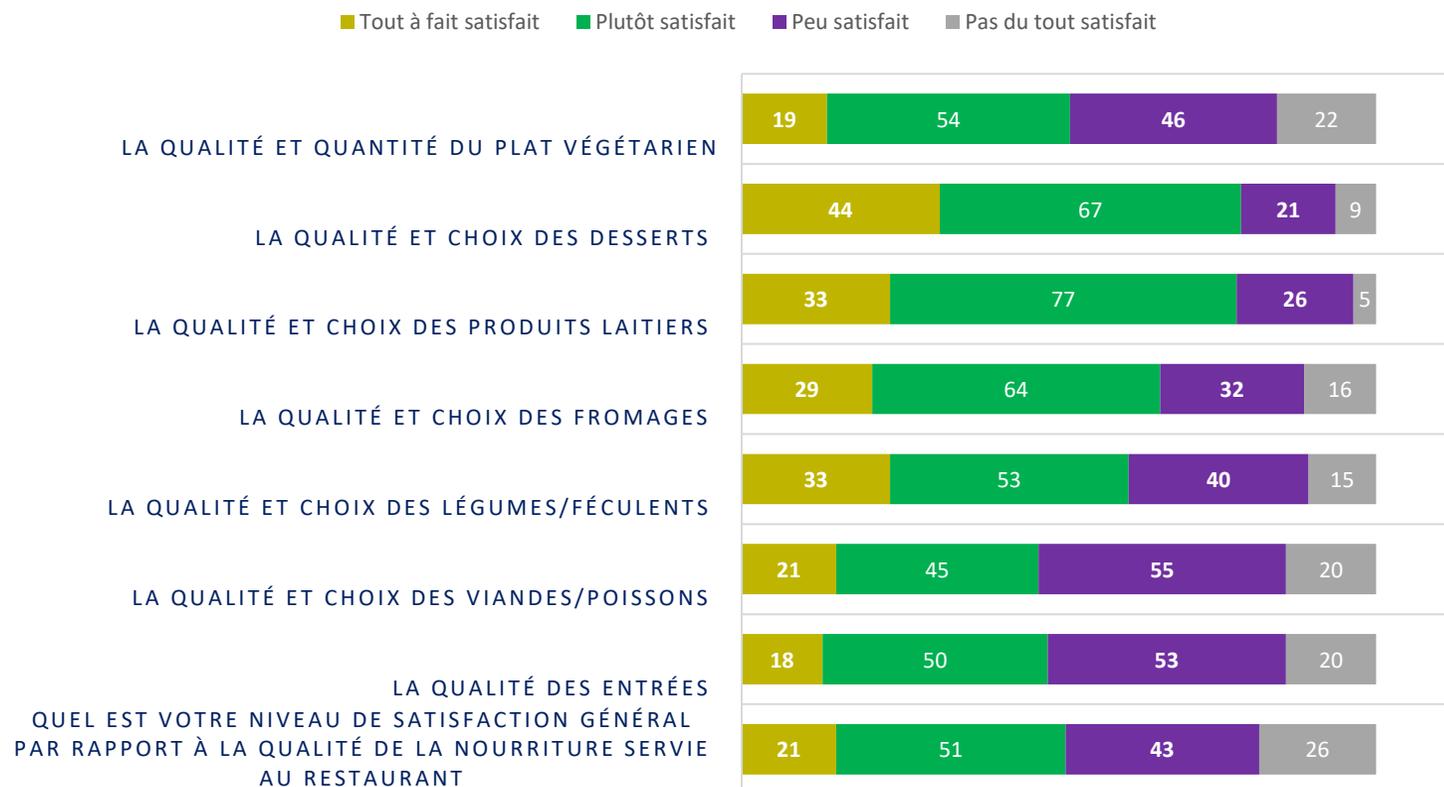
**79%** de vos élèves sont satisfaits et très satisfaits des produits laitiers et desserts

**52%** aimeraient qu'un effort soit fait sur la qualité et de la quantité du plat végétarien

**52%** sont peu satisfaits de la qualité des entrées

**53%** de vos élèves sont peu satisfaits de la qualité et choix des viandes et poissons

**61%** sont satisfait de la qualité et choix des légumes & féculents

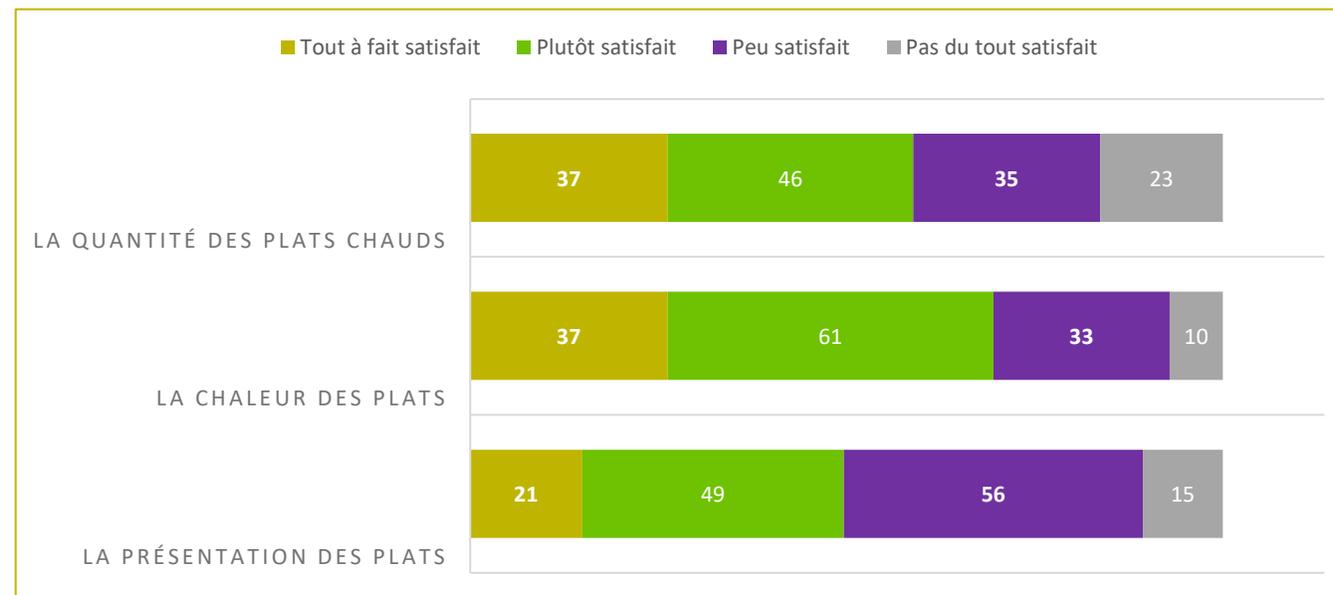


## 9. Comment jugez-vous le plat chaud ? (en nombre)

**59%** de vos élèves sont satisfaits et très satisfaits de la quantité des plats chauds

**70%** de vos élèves sont satisfait de la chaleur des plats

**50%** sont peu satisfaits de la présentation des plats



## 10. Comment jugez-vous votre restaurant ? (en nombre)

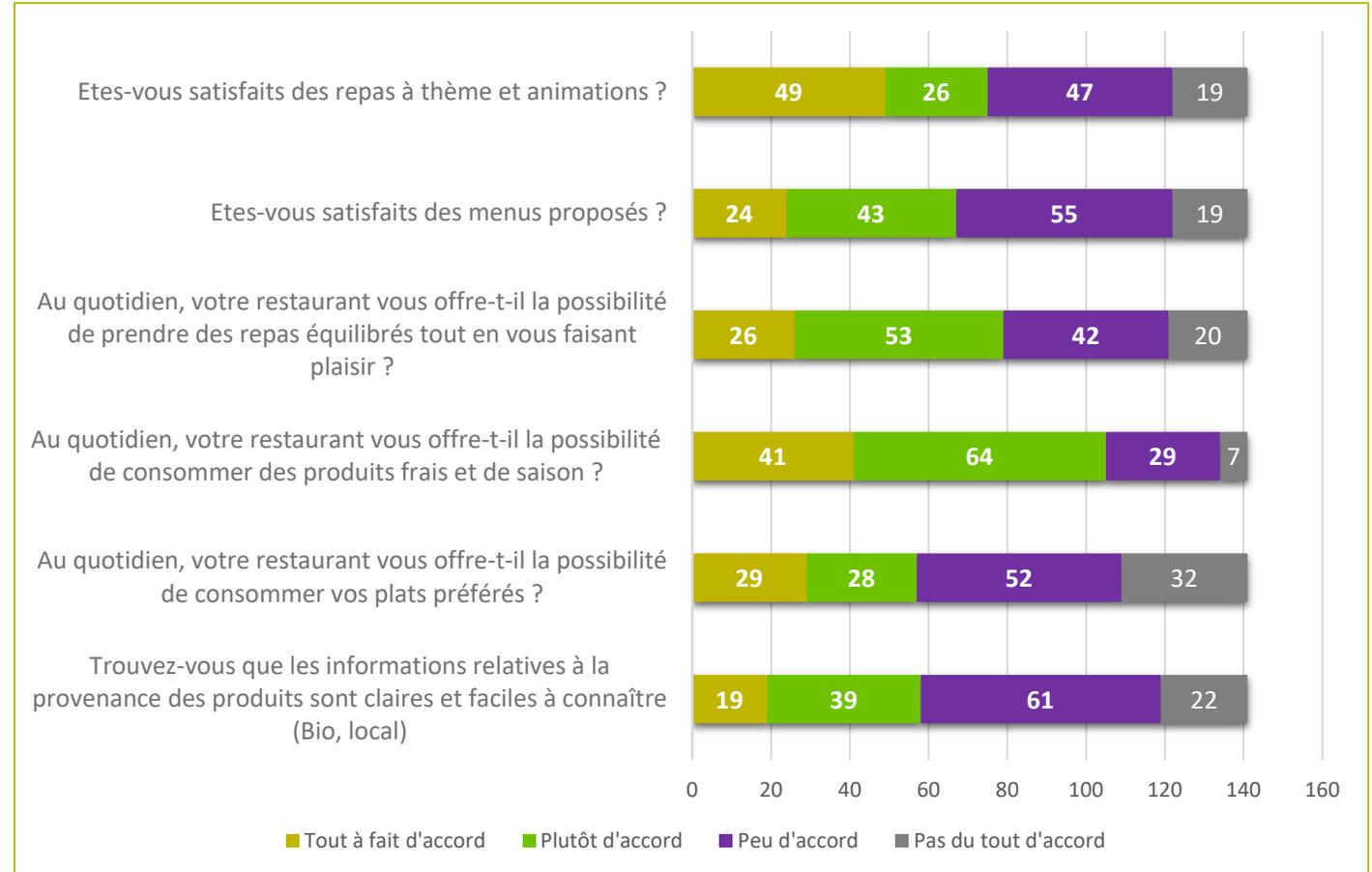
**74%** des élèves estiment que le restaurant permet de consommer des produits frais et de saison

**53%** des élèves sont très satisfait des repas à thème et animations

**56%** estiment que le restaurant propose des repas équilibrés tout en se faisant plaisir

**60%** aimeraient consommer leur plat préféré

**59%** estiment que la provenance des produits n'est pas assez valorisée



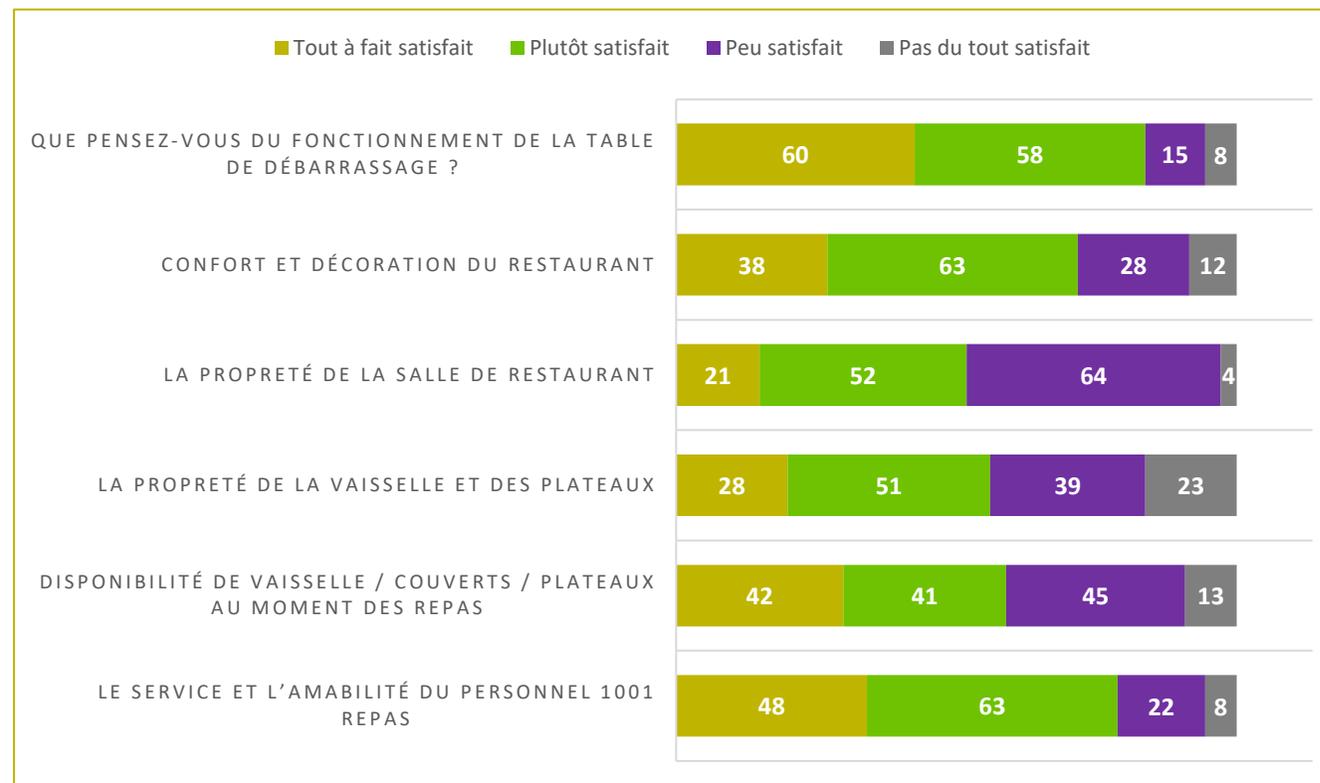
## 11. Comment jugez-vous le service en général ? (en nombre)

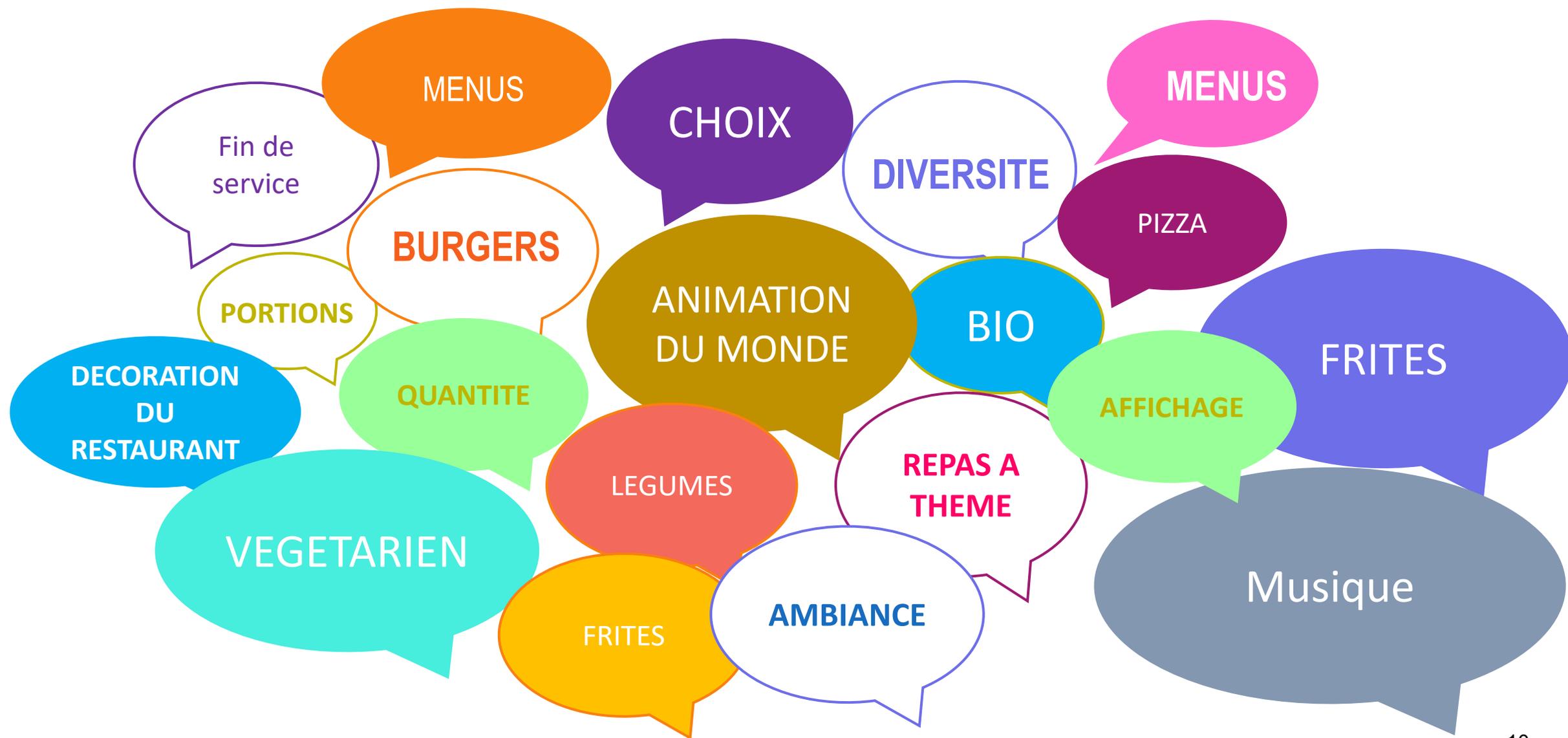
**79%** des élèves sont satisfaits, très satisfaits  
du personnel de 1001Repas

**59%** des élèves sont satisfaits et très satisfait  
de la disponibilité de vaisselle/couverts/ plateaux au  
moment des repas

**84%** sont satisfaits de la table de débarrassage

**72%** sont satisfait du confort et la décoration  
du restaurant





## Q12. DONNEZ-NOUS DES SUGGESTIONS POUR LES PLATS QUE VOUS AIMERIEZ AVOIR AU MENU ?

Famille	12-Boîte à idées : donnez-nous des suggestions pour les MENUS/REPAS
ACCOMPAGNEMENTS	Gratin de courgettes au curry. Moussaka. ), Tartiflette. Lasagnes aux légumes.
ACCOMPAGNEMENTS	Ne jamais oublier d'épicer les plats.
ACCOMPAGNEMENTS	Gratin dauphinois
ACCOMPAGNEMENTS	De plus la purée où les pommes de terre ne sont pas écrasées ce n'est pas de la purée
ACCOMPAGNEMENTS	Mettre du sel et poivre a disposition.
ACCOMPAGNEMENTS	Ne pas mettre des oignons et échalotes de partout...intolérance.
ACCOMPAGNEMENTS	plus de féculant
ACCOMPAGNEMENTS	Plus de variation au niveau des féculents
ACCOMPAGNEMENTS	Tartiflette, croziflette, morbiflette :-)
ACCOMPAGNEMENTS	Plus de féculant (frite pâte riz burger )
ACCOMPAGNEMENTS	Plus de variation au niveau des féculents
ACCOMPAGNEMENTS	Plus de féculant (frite pâte riz burger )
ACCOMPAGNEMENTS	plus de féculant
ACCOMPAGNEMENTS	Plus de variation au niveau des féculents
ANIMATIONS	des menu surprise : légumes poissons tartiflette moullés frite...
ANIMATIONS	Repas des Etats-Unis
ANIMATIONS	Des menus qui nous font voyager (nourriture mexicaine ,japonaise ect...)
ASSAISONNEMENTS	Des dosettes de mayonnaise ou ketchup pour limiter les abus mais ne pas priver tout le monde.
DESSERTS	des îles flottantes
DESSERTS	Je souhaite avoir plus de choix sur les yaourts pour les derniers services.
DESSERTS	.puis desserts originaux comme gateaux, tartelettes, donuts, beignets, gauffres.
DESSERTS	bananes rôties chocolat.
ENTREES	À la fin du service il n'y a jamais de fruits. Pas de choix de fromage: comté gruyère brie chèvre .
ENTREES	-Des lasagnes à la viande hachée.
ENTREES	Prévoir des plats adaptés et simples aux jeunes qui sont difficiles comme pâtes, riz, steak haché en plus des légumes ... besoin de légumes croquants et non tous mous, viandes et poissons grillés.
ENTREES	salades tomates mozzarella
ENTREES	des crudités avec la vinaigrette à part,
ENTREES	Grande salade composée
ENVIRONNEMENT	À la fin du service il n'y a jamais de fruits. Pas de choix de fromage: comté gruyère brie chèvre ... des crudités avec la vinaigrette à part,
ENVIRONNEMENT	des menu surprise : légumes poissons tartiflette moullés frite...
FIN DE SERVICE	À la fin du service il n'y a jamais de fruits. Pas de choix de fromage: comté gruyère brie chèvre .
MENUS	légumes croquants
MENUS	des menu surprise : légumes poissons tartiflette moullés frite...
MENUS	Des menus qui nous font voyager (nourriture mexicaine ,japonaise ect...)
MENUS	Des menus qui nous font voyager (nourriture mexicaine ,japonaise ect...)
MENUS	éviter plats en sauces, boulettes, viandes grasses ... besoin de légumes, viandes et poissons grillés.
MENUS	Plus de féculant (frite pâte riz burger )
PLATS	éviter plats en sauces, boulettes, viandes grasses ...
PLATS	La quenelle étant un féculent ils ne peuvent avoir de la viande mais du riz
PLATS	Prévoir frite et pizza une fois par semaine
PLATS	Tartiflette, croziflette, morbiflette :-)
PLATS	-Des Lasagnes à la viande hachée.
PLATS	-Des lasagnes à la viande hachée.
PLATS	Tartiflette, croziflette, morbiflette :-)
PLATS	Pizza, tacose (végétarien) , lasagne, pain au wagon , poulet, radette
PLATS	Galette de pomme de terre avec sauce (rique lyonnaise
PLATS	de la viande avec moins de gras
PLATS	Du beurre dans les pâtes.
PLATS	Du gruyère ou parmesan à disposition pour les pâtes
PRODUITS LAITIERS	Je souhaite avoir plus de choix sur les yaourts pour les derniers services.
VEGETARIENS	Plus de plats végétariens.
VEGETARIENS	Plus de plats végétariens.
VEGETARIENS	Plus de plats végétariens.
VEGETARIENS	Le végétarien est très peu apprécié car trop spécial au niveau du goût.
VEGETARIENS	Améliorer la cuisson des aliments (féculents), la viande ne semble pas de très bonne qualité et souvent bouillie.
VIANDE	Connaisant le nombre de demi pensionnaire qui mangent à la cantine, il est inadmissible que quand on passe en fin de service il n'y a plus rien à manger.
Zcommentaires	

## Q13. DONNEZ-NOUS DES SUGGESTIONS POUR LES ANIMATIONS ?

Famille		13-Boîte à idées : donnez-nous des suggestions pour les ANIMATIONS
ANIMATIONS	Plus de repas à thème sur les pays (USA, Italien, espagnol...)	
ANIMATIONS	Faire + de repas à thème	
ANIMATIONS	Menu chandeleur	
ANIMATIONS	Un repas d'Halloween	
ANIMATIONS	Plus de repas avec des thèmes de pays (ex: Chine, Japon, Algérie, Tunisie, États-Unis, Brésil...ect)	
ANIMATIONS	+de repas à thèmes	
ANIMATIONS	Faire Plus souvent des repas à thème	
ANIMATIONS	des repas à thème	
ANIMATIONS	mètre des décoration sur la nouritures : drapeau, mini parassol.	
ANIMATIONS	pas de chill con carne au menu mexicain: c'est américain	
ANIMATIONS	Menu Italien	
ANIMATIONS	repas par pays	
ANIMATIONS	repas de la st valentin	
ANIMATIONS	un menus américain un menus saint valentin un menus irlandais un menus italien	
ANIMATIONS	Animations les vendredis	
ANIMATIONS	Une question par jour sur l'alimentation, sur des légumes méconnus, sur des plats d'autres pays...	
ANIMATIONS	Jeux de dégustation à l'aveugle pour goûter les aliments et les reconnaître.	
ANIMATIONS	Des spécialités de nos régions en France avec des affiches	
ANIMATIONS	Une question par jour sur l'alimentation, sur des légumes méconnus, sur des plats d'autres pays...	
ANIMATIONS	Halloween ou fête des marrons / repas ski type tartiflette / thématique pays : Espagne, Italie, Allemagne, Angleterre	
ANIMATIONS	mètre des décoration sur la nouritures : drapeau, mini parassol.	
ANIMATIONS	Prévoir une fois par semaine un menu à thème sur les pays (menu espagnol avec paella, menu asiatique, italien, africain...)	
ANIMATIONS	Faire des repas a thème sur les pays Espagne, Italie	
ANIMATIONS	Une question par jour sur l'alimentation, sur des légumes méconnus, sur des plats d'autres pays....	
ANIMATIONS	Halloween ou fête des marrons / repas ski type tartiflette / thématique pays : Espagne, Italie, Allemagne, Angleterre	
ANIMATIONS	Faire des repas a thème sur les pays	
ANIMATIONS	un doc sur les tables qui leur fait découvrir le pays en question, un QCM ...	
ZCOMMENTAIRES	En faire plus souvent.	
ZCOMMENTAIRES	Plus décoré les table ect...	
ZCOMMENTAIRES	Musique	
ZCOMMENTAIRES	Ce serait génial d'avoir des médiateurs auprès des élèves qui mangent peu ou pas du tout certains aliments, certains ne mangent presque rien. Par ex une semaine par trimestre, d'avantage en début d'année.	
ZCOMMENTAIRES	Peut être plus de décoration l'or de Noël ou Halloween ou autre	
ZCOMMENTAIRES	un peu moins crier	
ZCOMMENTAIRES	un peu moins crier, trop de bruit	

## Q14-Boite à idées : donnez-nous des suggestions pour l'**AMBIANCE ET LA DECORATION DU RESTAURANT ?**

Famille	14-Boite à idées : donnez-nous des suggestions pour l'AMBIANCE ET LA DECORATION DU RESTAURANT
ACOUSTIQUE	trop de bruit
DECORATION	il n'y a pas de décorations
DECORATION	engager des élève pour la décoration
DECORATION	a chque thème de pays et chaque période de l'année sa décoration ex: c'est bientôt halloween
DECORATION	moins de posters
DECORATION	Decoration en fonction des saisons.
DECORATION	Tables et chaises décorés
DECORATION	Des belles affiches de légumes ...
DECORATION	Changer la couleur des chaises
DECORATION	mètre des guirlande lumineuse
DECORATION	Arrêter da manger par classe et redistriber des tables come il y a 3 ans ! ça ferait plaisir.
DECORATION	Le self c'est quand même BEAUCOUP amélioré depuis il y a 3 ans.
DECORATION	Assez bien mais j'aimerais bien chanter pendant les anniversaire
DECORATION	Un décor en fonction du thème du menu peut être fait.
SONORISATION	de la musique, de la décoration
SONORISATION	de la musique
zCommentaires	Un décor en fonction du thème du menu peut être fait.

## Améliorer en priorité



## Soutenir l'effort



## Surveiller



## Conserver



# MERCI !



Mille et Un Repas  
3 allée moulin Berger  
69130 Ecully



mille  
et un  
repas

*gastronomie collective*

