



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION MENUS

Ville de Clichy

jeudi 2 mars 2017

Etaient présents :

Monsieur SOUCHET Frédéric	Directeur de CO.CLI.CO
Madame TEMPO Magali	Responsable Qualité CO.CLI.CO
Madame PIOVAN Clara	Diététicienne CO.CLI.CO
Madame BOURGEOT Marie Claude	Déleguée CO.CLI.CO
Madame COUTANT Raphaëlle	Stagiaire BTS diététique CO.CLI.CO
Monsieur ABED Louffi	Directeur des affaires scolaires et périscolaires
Madame ZERROUK Fadila	Responsable des Affaires scolaire
Monsieur BERTIN Nicolas	Référent du groupe scolaire
Madame CHALIFOUR Karine	Parent d'élève de l'Association AVEC
Madame GALLIANO Nathalie	Responsable Restauration
Elèves de l'école Jules Ferry A	

Lieu/Heure : école Jules Ferry A à 12h15

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée
- II. Parole aux enfants de l'école Jules Ferry A et retour sur les menus précédents
- III. Validation des menus d'avril et mai 2017
- IV. Conclusion

I. Présence et tour de table de l'assemblée

Cette assemblée est très importante car CO.CLI.CO rencontre les enfants directement dans leur école. C'est au tour des enfants de l'école Jules Ferry A de présenter leurs remarques qui sont essentielles pour améliorer la qualité du service.

II. Parole aux enfants de l'école Jules Ferry A et retour sur les menus précédents

L'assemblée laisse la parole aux enfants qui, impliqués et participatifs, ne manquent pas de nous faire part de leurs impressions.

Deux thématiques principales se dégagent de leurs observations :

1. Lieu de restauration

Remarque de l'enfant	Réponse de CO.CLI.CO
Les plats ne sont pas assez chauds et les entrées sont souvent trop froides.	Monsieur Souchet explique aux enfants que c'est sur le lieu de restauration scolaire que la remise en température se fait. Les plats sont livrés à l'école dans des camions réfrigérés entre 0° et +3° C et sont réchauffés (pour le plat principal ou entrées chaudes) directement dans l'office selon la réglementation. Monsieur BERTIN, Référent du groupe scolaire, ne manquera pas de vérifier le matériel de l'office.
Les enfants disent que les animateurs les forcent à finir le repas.	Les animateurs demandent aux enfants de goûter chaque préparation, surtout avant de consommer leur dessert. Le repas du midi est un moment crucial de la journée, car il doit nous apporter toute l'énergie nécessaire pour les activités de l'après-midi, en attendant le prochain repas. Monsieur Souchet sensibilise les enfants au gaspillage alimentaire : sur un repas moyen de 500 g environ 147 g sont mis à la poubelle, presque 1/3.
Les enfants se demandent si au collège ils apprécieront plus les repas.	Les enfants auront effectivement plus de liberté dans leur choix, mais ils ne seront plus guidés pour manger équilibré.

2. Les menus

Remarque de l'enfant	Réponse
Les plats ne sont pas assez salés	Madame Piovan, Diététicienne de CO.CLI.CO, explique aux enfants que la consommation de sel et de sucre peut s'éduquer. Le sel appelle le sel et tout est une question d'habitude : plus on en consomme et plus on s'habitue au goût salé, notre corps en réclamera et sans s'en apercevoir nous mangerons beaucoup plus salé

	<p>qu'avant. Dans le sens contraire, petit à petit, nous pouvons réduire notre consommation, progressivement. S'ils le souhaitent, les enfants peuvent demander la salière aux agents de restauration et aux animateurs.</p>
<p>Connaître la composition des plats</p>	<p>Magali Tempo, Responsable Qualité CO.CLI.CO, explique que le lexique culinaire est à disposition sur le site CO.CLI.CO (composition des salades, potages, entrées ...) http://www.coclico-sivu.fr</p> <p>CO.CLI.CO suggère à l'établissement de l'imprimer et de le laisser à disposition des enfants au sein de l'école.</p>
<p>Les enfants voudraient un équivalent de viande pour les entrées de charcuterie qui contiennent du porc (exemple : saucisson sec)</p>	<p>Ces produits seront remplacés par : coupelle de volaille, pâté en croûte de volaille, etc.</p>
<p>Il n'y a pas assez de variété de fruits</p>	<p>Dans une démarche respectueuse de l'environnement et soucieux d'offrir des produits de qualité, CO.CLI.CO s'efforce de donner la priorité aux fruits et légumes de saison.</p> <p>Actuellement CO.CLI.CO propose : pomelos en entrée, kiwi, banane, pomme, poire, orange en dessert.</p>
<p>Les enfants demandent des menus à thème type « hamburger et frites »</p>	<p>Malheureusement le matériel dans les offices ne permet pas de préparer ce type de repas.</p> <p>Les offices des écoles ne sont pas équipés de friteuses par exemple. Les frites au four n'étant pas d'une qualité organoleptique satisfaisante, elles ne sont donc pas proposées aux enfants. Cependant CO.CLI.CO propose des pommes noisette ou des pommes de terre type potatoes, très appréciées des enfants.</p>
<p>Proposer des menus traditionnels par pays.</p>	<p>CO.CLI.CO propose déjà des menus à thème (repas chinois, libanais, etc.).</p> <p>L'éducation au goût est extrêmement importante : il faut trouver le juste compromis entre découverte de nouvelles saveurs sans que les enfants en soient perturbés.</p>
<p>La vinaigrette n'est pas appréciée dans les offices (agents de restauration et enfants).</p>	<p>Il faut bien mélanger la vinaigrette avant de la servir. Il s'agit d'une vinaigrette de première qualité sans eau, ni sucre ou autres additifs, dont la composition a été élaborée par Madame Tempo.</p> <p>CO.CLI.CO va essayer de travailler avec l'industriel afin de diminuer la part d'huile et augmenter le taux de moutarde et de vinaigre. CO.CLI.CO demandera également une bouteille avec bec verseur.</p>
<p>Interrogation sur menu pour la Planète avec absence de protéines animales.</p>	<p>Monsieur Souchet revient sur le principe du <i>Menu pour la planète</i> : un repas spécifique en faveur du climat.</p> <p>Les Menus pour la planète sont des menus sans viande, ni poisson, mais à base de céréales et de légumineuses en complément pour assurer un apport protéique satisfaisant.</p> <p>Aujourd'hui l'alimentation représente 36% des émissions de gaz à effet de serre en France, principalement due à la</p>

	<p>production de viande. Monsieur Souchet explique aux parents que ce repas coûte plus cher à la cuisine. Contrairement aux idées reçues, les produits issus de l'Agriculture Biologique, les produits locaux, les produits de qualité et labellisés sont plus onéreux.</p> <p>Le Menu pour la planète du jeudi 4 mai proposera aux enfants des « Pennes au pesto de la mer ». Cette nouvelle recette ne contient ni viande, ni poisson. Elle est élaborée avec un tartare d'algues aux herbes de Provence mariné à l'huile d'olive vierge extra biologique. C'est une préparation qui allie subtilement les saveurs iodées de la Bretagne aux senteurs provençales.</p>
--	--

III. Validation des menus d'avril et mai 2017

- Semaine du 10 au 14 avril : au goûter remplacement du lait par un jus de fruit le mercredi 12 avril
 - Semaine du 24 au 28 avril : au goûter, remplacement du lait par un jus de fruit le mercredi 26 avril
 - Semaine du 15 au 19 mai : au goûter, remplacement du lait par un jus de fruit le mercredi 17 mai
- Les autres repas d'avril et mai 2017 ont été validés sans changement.

A l'occasion de la Semaine du Développement Durable du 15 au 19 mai 2017, CO.CLI.CO proposera tous les jours un aliment issu de l'Agriculture Biologique et un Menu pour la planète.

IV. Conclusion

La date de la prochaine commission a été fixée au jeudi 27 avril 2017 à l'école Senghor à 12h15.