

**Direction de la Famille**

Affaire suivie par : Christophe CONDON  
Tél. : 01.47.60.43.83  
Mail : christophe.condon@mairie-colombes.fr

## **COMPTE-RENDU COMMISSION DES MENUS DU 29/01/2021**

---

Etaient présents :

M. DULAC Boris	Adjoint au Maire à l'Éducation, Enfance et Éducation Populaire
Mme MA Nathalie	Conseillère Municipale sur la Restauration Scolaire – Présidente du SIVU COCLICO
M. VILLAROEL José	Directeur Général du SIVU COCLICO
Mme. GAUDNIK Christèle	Responsable du pôle Qualité Client Nutrition Hygiène du SIVU
Mme. GUARINOS Delphine	Responsable du service EBS
Mme. PETITSIGNE Amandine	Responsable du service Enfance
M. CONDON Christophe	Chargé des relations SIVU
M. GUIRAUDIE Michel	Directeur de l'école élémentaire Lazare Carnot
M. MATEUS Frédéric	Représentant de l'APE UPIC
Mme. AMIR Sandrine	Représentante de l'APE FCPE
M. AFANOU Charles	Référent office de l'école Lazare Carnot
M. LEYE ENNE Yann	Responsable de l'Accueil de Loisirs de l'école Lazare Carnot

9 représentants d'élèves de CE2, CM1, CM2

**Lieu/Heure : Ecole élémentaire LAZARE CARNOT à 14h**

**Ordre du jour :**

- I. Présence et tour de table de l'assemblée
- II. Parole aux enfants de l'école élémentaire LAZARE CARNOT
- III. Validation des menus de Février 2021 et de Mars 2021
- 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 leurs écoles. C'est au tour des enfants de l'école élémentaire LAZARE CARNOT de présenter leurs remarques qui sont essentielles pour améliorer la qualité du service.

## II. Parole aux enfants de l'école LAZARE CARNOT

### Plat principal

#### **CM1B - Les portions sont trop petites et trop irrégulières**

Les grammages sont une recommandation du GEMRCN pour 3 classes d'âge différentes : Enfants en maternelle, enfants en classe élémentaire et les adultes. Nous sommes conscients des disparités entre un CP et un CM2, qui n'ont pas les mêmes appétits.

M.Afanou , référent-office de l'école confirme que les barquettes contiennent des petites portions. Les barquettes de viandes ou de poissons contiennent en général 10 portions (parfois 8), celles de garnitures de féculents contiennent 6 à 8 portions et celles de légumes 8 à 10 portions.

Le SIVU Co.Cli.Co respectent précisément les portions correspondant au poids préconisé par le GEMRCN.

#### **CM1A - Proposition : Choisir la taille de la portion**

Nous interrogeons M.Afanou , référent-office qui signifie qu'il est difficile de faire des entrées différenciées avec des petits ramequins ou des gros ramequins ( par exemple 1 étagère petite faim, 1 étagère grande faim...). Mme Guarinos confirme que des essais pourront avoir lieu en ce sens.

Les viandes et les poissons déjà portionnés rendent donc plus difficiles la possibilité de personnaliser sur ce type de composantes en modulant les grammages au niveau de la distribution.

Un travail doit se faire en office pour que les enfants puissent demander une assiette plus ou moins remplie, à la demande des enfants tout en étant vigilant afin qu'il en reste pour les derniers.

#### **CE2C - Manque de sauces sur les pâtes et le riz trop sec**

La plupart du temps, les sauces agrémentent les viandes et les poissons car si celles-ci étaient mélangées à l'accompagnement avant le réchauffage, il y aurait un problème d'absorption trop important de la sauce.

Nous travaillons sur la cuisson des pâtes et du riz pour que ce soit moins sec (nous recommençons à cuire des pâtes et à ne plus les acheter surgelées), mais nous ne pouvons pas forcément rajouter plus de sauce.

La sauce des plats est elle aussi soumise au respect du grammage du GEMRCN (en poids de matière grasse correspondante)

#### **CE2C - La qualité de la viande n'est pas toujours appréciée (viande filandreuse)**

Les enfants ne sont plus habitués à mâcher. Nous prenons des viandes qui se prêtent bien aux plats en sauces et qui sont du coup plus grasses. Un travail peut être fait sur la cuisson pour la rendre plus molle. Les cuisiniers du SIVU Co.Cli.Co cuisent les viandes et les poissons à la sonde pour obtenir une cuisson au plus juste.

Il est aussi envisagé de commander auprès des fournisseurs, des morceaux plus petits permettant davantage de distinguer les excès de gras éventuels.

Également, obligation de présenter 1 fois par semaine ce type de viande qui de surcroît est très adapté au réchauffage.

En aparté : nous allons réfléchir pour indiquer la provenance de toutes les denrées qui sont servies (provenance de la viande, poissons, fruits et légumes si possible)

### **CM2C - Plat n'est pas assez chaud surtout en fin de service**

La température des plats est vérifiée par l'office en début, milieu et fin de service, avec une température précise au-dessus de 63°C. La température est constante grâce au bain-marie. Le problème se situe entre le moment où l'enfant prend le plateau avec les 5 composantes et le moment où il mange effectivement le plat chaud.

### **CM2C - Possibilité de commencer par le plat chaud**

Les enfants ont la possibilité de consommer le plat chaud en premier mais sans mettre de côté pour autant l'entrée. Une sensibilisation des animateurs sera réalisée par le service Enfance. La Ville de Bois Colombes l'a déjà instauré.

### Fruits

#### **CM1B – Pourquoi ne pas avoir plus de fruits entiers « naturels »**

Nous nous étonnons (positivement) car il y a beaucoup plus de fruits crus dans le menu que de purées ou d'arlequins de fruits - 1 seule fois en février. Les fruits cuits font aussi l'objet de préconisations en terme de fréquence de présentation.

#### **CM2C – Fruits ne sont pas suffisamment mûrs**

Quand le SIVU constate qu'un fruit n'est pas mûr au moment de la livraison, ce fruit peut être bloqué quelques jours pour qu'il soit meilleur et plus mûr. Dans ce cas le SIVU peut substituer un autre fruit plus mûr.

### Divers

#### **CM2B – Fromage emballé : manque de goût et difficile à déballer pour les plus petits**

Nous favorisons au maximum les fromages à la coupe (Chaource...) mais c'est un travail important en office pour découper les portions de fromage entier. C'est une organisation à voir dans les écoles (ou pourquoi pas prédécoupé au SIVU), mais nous y sommes favorables également car ces fromages sont plus intéressants d'un point de vue gustatif et nutritionnel.

#### **CM2A – Qui ? Comment sont goûtés les plats ?**

Les plats sont goûtés par les agents du SIVU, qui mangent au déjeuner les plats produits, et cela, dans les mêmes conditions qu'en école avec un réchauffage dans les barquettes en liaison froide.

Possibilité à l'avenir de constituer un véritable panel de goûteurs afin d'identifier ce qui plaît au plus grand nombre.

#### **CE2B – Proposition : 1 fois par an un menu « Plaisir »**

Le directeur de l'école précise la demande des enfants, qui souhaitent qu'au niveau diététique, le menu puisse déroger aux règles strictes, en limitant et contrôlant les excès. Nous sommes favorables à proposer ce menu en fin d'année scolaire, en Juin. Le menu pourrait être choisi par les enfants grâce à un sondage des enfants sur leurs plats favoris. Les enfants nous donnent des exemples : pizzas ou burgers. RDV est pris en Juin.

## **Organisation**

### **CM1B- Proposition Serviettes Réutilisables**

Mme Petitsigne indique que le recours à des serviettes réutilisables implique de laisser une serviette lavable à l'école au nom de l'enfant et d'engager les parents à laver régulièrement cette serviette. Se pose le problème de l'hygiène et de la transmission de microbes au sein du restaurant scolaire, où l'hygiène doit être irréprochable.

De plus une réorganisation de l'espace de restauration doit faire l'objet d'une concertation entre l'équipe d'animation et le personnel EBS, de façon que le mobilier nécessaire au stockage des serviettes trouve une place suffisante et un emplacement cohérent.

En crèche ce travail est fait, mais c'est la collectivité qui lave les bavoirs quotidiennement et pour un nombre d'enfants très limité.

A rediscuter pour les modalités pédagogiques, mais cela pourrait éventuellement se faire dans la mesure où nous allons bientôt installer un lave-linge et un sèche-linge sur l'école.

### **CM2A – Proposition : verres incassables**

Les verres sont en verre (donc cassables) car les plastiques sont interdits en restauration collective. Nous prenons des verres de qualité, qui sont résistants pour de l'utilisation en milieu scolaire.

### **CM1A - Manque de couverts (petites cuillères et parfois serviettes)**

Mme Guarinos indique qu'un état des réserves sera réalisé pour évaluer les besoins en petites cuillères.

Finalement, il n'y a pas de rupture pour les petites cuillères, mais pour les grandes cuillères, mais nous sommes en attente de l'inventaire. Un point va être fait par l'agent d'encadrement pour pouvoir les livrer le plus rapidement possible.

Pour les serviettes cela passe également par des bonnes pratiques des enfants pour limiter au maximum les déchets inutiles.

### **CE2C – Manque de circulation entre les tables**

M Leye Enne, responsable de l'ALE, explique que les locaux ne sont pas extensibles et qu'il appartient à chacun de rester à sa place, de ne pas s'asseoir de travers ou encore ne pas se balancer afin de favoriser les circulations au sein du restaurant scolaire.

### **CE2C Les classes avec la lettre C passent toujours les derniers**

M Leye Enne indique suite à cette suggestion, qu'un roulement des classes sera instauré dans les meilleurs délais pour remédier à cela.

### **CM2C – Les tables et les chaises sont parfois sales**

Avec les protocoles sanitaires, les tables et les chaises sont nettoyées à chaque service. Pour ce qui est du sol, un rappel à l'ordre des enfants a été fait récemment par l'équipe d'animation. Les tables doivent être nettoyées après chaque rotation.

### III. Validation des menus de Février 2021 et de Mars 2021

Le lexique culinaire est très utile pour expliquer aux enfants les composantes des sauces et les définitions. Nous le transmettrons en même temps que les menus, aux écoles, même s'il est disponible sur le site de Co.Cli.Co.

#### Observations générales :

- Les enfants apprécient les menus à thème (Chandeleur, Menu Nouvel An chinois...) Mme Gaudnik rappelle que c'était une idée des enfants d'une précédente commission, qui a été mise en place.

-Les boulettes de soja sont trop salées, peu de goût des boulettes, assaisonnement qui donne l'impression que s'est salé ?

Nous sommes étonnés de cette remarque car les boulettes de soja ne sont pas particulièrement salées en elles-mêmes (après vérification de la fiche technique : moins d'1g de sel pour 100 g).

Nos cuisiniers sont sensibilisés à la limitation de quantité de sel qui doit être mise en œuvre dans nos préparations et ce point sera à nouveau rappelé.

-Soupe très appréciée des enfants mais difficile avec le nouveau protocole sanitaire de gérer le service des plats chauds et de la soupe en même temps. Il faudrait quasiment une personne supplémentaire à l'office.

-Mme Amir souligne que les plats « MA TERRE MA SANTE » sont une bonne chose... Par contre, il est à noter que les enfants l'apprécient moins.

-M Matéus demande que le nombre de fruits à servir selon les variétés soient indiqués clairement (exemple des clémentines). M Villaroel explique que ce n'est pas tant le nombre qui importe mais bien le grammage en prenant l'exemple de bananes pesant plus de 300 grammes dont une demie avait été proposée aux convives.

#### Sur les menus :

-8 février : Manque de Féculents selon M Matéus qui se retrouve dans les Beignets de Salsifis.

Madame Gaudnik précise que le féculent est présent dans la pâte à beignet (farine) et la semoule au lait au dessert. La présentation sous forme de beignet permet de faciliter la consommation de salsifis, qui est un légume compliqué pour les enfants. Le but étant de diversifier les légumes proposés.

-9 février : Courgettes Bio, M Matéus trouve que ces légumes bruts sont secs et cuits à l'eau – Mme Gaudnik explique que les légumes sont tous cuisinés à minima avec de l'ail, du persil et d'autres épices et condiments.

-11 Février : M Matéus trouve que l'omelette Bio est sans goût.

Nous sommes étonnés de cette remarque car nous avons déjà eu des retours très positifs sur les omelettes. Il s'agit d'omelettes fraîches de qualité supérieure "gastronome" réalisées avec des œufs extra-frais de France.

Mme Guarinos explique que sur des écoles, les élèves échangent parfois leurs tickets viandes pour avoir l'omelette, alors que M Leye Enne explique que ce n'est pas un succès à l'école LAZARE CARNOT.

Nous changeons l'accompagnement, avec des épinards au lieu des brocolis, pour que ce soit moins sec.

-12 Février : Menus Nouvel an Chinois : M Matéus s'étonne des allergènes présents dans ce menu, mais M. Villaroel et Mme Gaudnik font remarquer qu'il s'agit de traces. Nous avons choisi de tous les mettre sur le menu (A réfléchir pour peut-être s'en passer ?). Nous leur indiquons qu'il s'agit surtout d'épices et que les industriels se protègent en mettant les traces éventuelles des allergènes obligatoires.

-15 février : Les épinards sont remplacés par les brocolis du 12 février, en remarquant que le lendemain ils auront aussi du chou blanc en entrée.

-23 Février : Remarque de M Matéus sur les champignons qui ne sont pas appréciés en maternelle. Nous proposons de mettre la variante de crêpe au fromage pour les maternelles et de garder les crêpes aux champignons pour les élémentaires.

-25 février : M Matéus rappelle que les féculents sont importants au niveau de la satiété de l'enfant et souhaite que ce soit une composante majeure du repas.

Remarque de Madame GAUDNIK : Les féculents doivent obligatoirement être présent au déjeuner dans une des composantes du menu. Il peut donc s'agir de l'entrée, de la garniture d'accompagnement du plat protidique (seuls ou en mélange avec des légumes) ou même du dessert.

De plus, le pain servi à chaque repas est un féculent à part entière.

Dans ce menu il souhaite donc que nous changions les choux fleurs en féculent or les pépinettes en entrée sont en fait des pâtes en forme de pépins. Nous rappelons par ailleurs que les enfants doivent manger les 5 composantes du menu et qu'il faut les inciter à manger les légumes. Le rôle de l'école consistant également aux bonnes habitudes alimentaires, qu'ils n'ont pas forcément chez eux. Le fait que ce soit également une restauration collective peut inciter les enfants à goûter et à manger mieux. Nous sommes également dans l'obligation de limiter les féculents qui contribuent à l'obésité infantile.

Mme Amir et M Guiraudie, directeur de l'école, souhaitent également que nous conservions les légumes pour que les enfants diversifient leurs goûts

#### **Autres sujets abordés et projets à venir :**

-Mme Amir a évoqué l'idée d'une tarification différente selon que l'enfant soit rationnaire en repas classique ou repas sans viande. Le SIVU a répondu que les repas sans viande pouvaient revenir plus cher que les repas classiques, car les composants, notamment les légumineuses ou le poisson sont plus chers à l'achat.

Intervention de Monsieur Dulac, qui a demandé à avoir le coût de revient de chaque type de menu.

-M Villaroel a proposé d'organiser une conférence sur le thème « qu'est-ce que la restauration scolaire » et a invité monsieur Matéus à revenir visiter le SIVU.

-M Dulac a proposé l'idée d'une enquête qualitative / de satisfaction auprès de tous les enfants fréquentant la restauration scolaire.

Afin de les former au bien manger, leur expliquer le fonctionnement du SIVU et de recueillir leur impression sur les repas, Mme Gaudnik et Melle Atbi, diététiciennes au SIVU Co.Cli.Co peuvent intervenir pour des demi-journées d'animation pédagogique dans les classes de CM1 ou CM2, à la demande de la direction des écoles élémentaires de Colombes.

- Elaboration de recettes avec les scolaires dans le laboratoire du SIVU : Afin d'être au plus près des goûts de enfants, des ateliers préparations et recettes peuvent se dérouler dans le Laboratoires du SIVU avec quelques enfants. Cela permettra de rédiger des fiches recettes qui pourraient être mises en ligne sur le site du SIVU et d'associer les enfants dans l'élaboration des recettes.

- Refonte du Site Internet du SIVU COCLICO en cours : Afin que le contenu soit plus dynamique avec des reportages, des vidéos en ligne sur les étapes de préparation de repas... Et toujours plus d'information sur les menus, la provenance des denrées utilisées.