COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

JEUDI 30 SEPTEMBRE 2021

Etaient présents :	
Madame Nathalie MA	Présidente SIVU Co.Cli.Co, Conseillère Municipale en charge de la restauration scolaire
Monsieur David DAILLON	Directeur Général des Services du SIVU Co.Cli.Co
Madame Christèle GAUDNIK	Responsable du pôle Qualité Client Nutrition Hygiène
Madame Lylia ATBI	Diététicienne-technicienne qualité du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur Christophe CONDON	Chargé de mission ville de Colombes / SIVU Co.Cli.Co
Madame Amandine PETITSIGNE	Responsable du service enfance de la ville de Colombes
Monsieur Mohamed Ali MEGHERBI	Adjoint Service Enfance de la ville de Colombes
Monsieur Didier BENOIT	Responsable du service EBS
Madame Farida GAOUAOUI	Représentant des parents d'élèves UPIC
Madame Karine CHOLEWA-BRIENNE	Représentant des parents d'élèves FCPE
Madame Helena FIEL	Association Bouge ta School (BTS)

Lieu/Heure : SIVU Co.Cli.Co à 14h30

Ordre du jour :

1/ Présence et tour de table de l'assemblée

2/ Retours sur les menus de juin et de septembre 2021

3/ Présentation de la semaine des saveurs (du 11 au 15 octobre 2021)

4/ Validation des menus d'octobre et de novembre 2021

5/ Questions diverses

1. Présence et tour de table de l'assemblée

Madame Nathalie MA (NM) introduit la Commission et excuse Monsieur Boris DULAC ne pouvant pas être présent.
Elle démarre le tour de table de présentation de chacun des participants.

2. Retour sur les menus de JUIN et SEPTEMBRE 2021 :

Demande des représentants des parents d'élèves	
• **Indication sur la présence de produits transformés dans les menus** • **Origine des produits**	David DAILLON (DD) et Christèle GAUDNIK (CG) confirme qu'une évolution de l'affichage des menus est justement en cours pour apporter ce type d'information de la façon la plus claire possible.
• **Diversité et fréquence du poisson**	CG : les différents poissons proposés sont le hoki, le colin, le lieu, l'églefin bénéficiant de la mention de Pêche Durable indiquée sur les menus ; ainsi que le merlu et le saumon. Leur fréquence dans les menus respecte les recommandations du GEMRCN d'une fois par semaine pour le menu classique. Le menu sans viande peut avoir une fréquence légèrement supérieure
• **Découpe des fruits bruts**	CG : Certains fruits ne peuvent être découpés à l'avance car sinon ils s'oxyderaient. Didier Benoit ajoute qu'un découpe fruit est fourni et chaque enfant a la possibilité de se faire aider, sur demande, par un animateur
• **Qualité de la viande**	CG : la catégorie des viandes de bœuf/veau/agneau est appropriée pour la liaison froide, c'est-à-dire une cuisson/refroidissement puis réchauffage. NM : Nous allons travailler prochainement sur nos appels d'offres denrées pour augmenter la qualité de nos produits bruts et notamment la viande. Par ailleurs nous cherchons des moyens de cuisson innovants pour que la viande soit meilleure et plus tendre.
• **Les emballages individuels plastiques au gouters (biscuits, confiture, lait) et au déjeuner (dosette sauce)** • **Barquettes plastiques**	CG : Les emballages individuels garantissent l'hygiène des denrées alimentaires, d'autant plus dans le contexte épidémique actuel. En outre, ils permettent de respecter les grammages préconisés. Au goûter, le pain est privilégié environ 3 fois par semaine et permet de limiter les biscuits emballés. NM : La ville de Colombes va doter toutes ses écoles de bacs en inox pour le réchauffage des plats, et ce d'ici 2025, comme l'oblige la Loi EGALIM. Des groupes de travail entre différents syndicats de restauration existent et le SIVU souhaite y collaborer. Mais aujourd'hui il n'existe pas encore de solution pérenne pour éliminer totalement le plastique, notamment pour le transport entre le SIVU et les écoles.
<u>Goûters</u> • **Quantité**	CG : Le grammage des biscuits/gâteaux secs respecte les recommandations de 30 grammes (+/- 10%).

• **Demande de 3 composantes au lieu de 2 pour le goûter**	Dans le cas des biscuits emballés faisant seulement 20 grammes, deux paquets seront prévus (ex : petits beurre) NM : Nous suivons la réglementation avec 2 composantes. Si une réflexion est menée sur un goûter à 3 composantes, la mairie ne pourra pas le financer sans impact sur les prix de restauration.
• **Demande de collation pour les élèves qui mangent au dernier service**	NM : Le nombre de service, qui dépend de l'école, du nombre d'enfants et des capacités des cantines, a été augmenté du fait de la crise actuelle. La collation n'est pas prévue.
• **Fromages industriels trop fréquents** • **Absence de comté**	CG : Une attention particulière est portée sur le choix des fromages qualitatifs, en fonction des possibilités logistiques sur les satellites (découpe des fromages entiers, nombre de coupelles…) De plus certains fromages industriels sont très appréciés des enfants (fromages à tartiner) Il n'est pas possible de proposer de Comté puisque celui-ci est au lait cru.
• **Yaourt à boire au gouter jugé trop sucré**	DB précise que l'organisation des satellites pour le goûter ne permet pas de pouvoir sortir les produits frais juste avant leur consommation. Lylia ATBI (LA) : Ce yaourt à boire pouvant se conserver jusqu'à 8h maximum à température ambiante avant ouverture, il permet de varier les laitages du gouter, en alternance avec les briques de lait (yaourt et fromage blanc ne pouvant pas être proposés)
Garnitures et plats (très) appréciés : • **Patate douce, potiron et butternut** • **Risotto aux champignons très apprécié**	CG : ces informations seront transmises à notre équipe de cuisiniers. La réalisation du risotto est particulièrement délicate à réaliser pour 12000 repas
• **Gaspillage des plats peu appréciés**	CG : il est difficile de supprimer complétement les plats qui sont le plus gaspillés pour plusieurs raisons : - Découverte de nouvelles saveurs nécessitent d'être consommés plusieurs fois pour commencer à être apprécié - En restauration collective, les plats qui font l'unanimité sont rares - Respect de la diversité et de la fréquence du GEMRECN : ex un élément cru par repas => peu de choix de crudité apprécié des enfants surtout en hiver…. En revanche, nous essayons de proposer une composante bien apprécié des enfants quand il y a un plat plus difficile à manger. En outre, nous réfléchissons avec nos cuisiniers à des recettes plus attractives. Mohamed MEGHERBI (MM) ajoute que les assiettes/coupelles sont plus ou moins remplies pour mieux s'adapter à la consommation réelle (appétit, goût de l'enfant) mais qu'il est incité à goûter de tout.
• **Politique de la Ville sur les déchets**	DB explique les tables de tris pour la méthanisation des déchets organiques
• **Tarif menu PAI / Quotient**	Le tarif pour un enfant faisant l'objet d'un PAI correspond à 60% du prix d'un repas (selon le QF) et

	intègre les frais de personnel, d'encadrement, la prise en charge individualisée, les fluides etc… Mme MA explique qu'une réflexion est actuellement menée avec M DULAC.

3. Présentation de la semaine des saveurs (du 11 au 15 octobre 2021)

A l'occasion de la journée mondiale du pain du samedi 16 octobre, le SIVU COCLICO propose une semaine des Saveurs consacrées au pain, d'ici et d'ailleurs.

- Un petit pain découverte chaque de la semaine
- Un pain du monde chaque jour au menu (galette tortilla, gressin, Pain burger, blinis et pizza)

L'affiche de la semaine est présentée en exclusivité !

Les représentants de parents d'élève s'interrogent sur la fabrication de la pizza, du pain burger et de la galette tortilla.
Lylia ATBI précise que la pizza et le pain burger sont des produits frais et non surgelés, de fabrication artisanale alors que la galette tortilla est un produit industriel surgelé.

Ils s'interrogent aussi sur la consommation de l'agneau en général, réputé comme une viande difficile pour les enfants.
Christèle GAUDNIK précise que les viandes d'agneau/bœuf et veau non hachées ont une obligation de fréquence d'une fois par semaine. En règle générale, le bœuf est privilégié (3 fois/ mois) avec le veau et l'agneau en alternance, mais cela dépend aussi d'autres contraintes de menus.

4. Validation menus d'OCTOBRE et NOVEMBRE

Les demandes de changements de menus suivantes sont validées :
4 octobre :
Changement de la sauce curry dans l'entrée de salade de pommes de terre=> crainte que celle-ci soit difficile à consommer d'autant que le plat est servi avec une sauce aux marrons, elle aussi un peu inhabituel pour les enfants

19 et 21 octobre :
Echange des entrées pour faciliter la consommation du céleri rémoulade qui sera donc au menu du 19 et le mesclun le 21 octobre.
A noter : les représentants des parents trouvent que le céleri rémoulade est peu apprécié des enfants et qu'il vaut mieux l'éviter le jour du menu végétarien.
Monsieur BENOIT nuance en précisant que celui-ci est finalement consommé car peu gaspillé.

28 octobre : l'omelette au menu sans viande passe en version BIO
Cette demande devra être généralisée pour toutes les omelettes (menu classique ou sans viande)

Eviter l'orange au goûter pour une question pratique de découpe/préparation

5. Conclusion

La date et le lieu de la prochaine commission des menus scolaires de Colombes est à définir