COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Vendredi 20 mai 2022

Etaient présents :	
Madame MA	Conseillère Municipal, Présidente du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur DAILLON	Directeur général des services du SIVU Co.Cli.Co
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène SIVU Co.Cli.Co
Madame ATBI	Diététicienne Qualiticienne SIVU Co.Cli.Co
Monsieur ESSAIED	Directeur de l'école élémentaire V. Hugo
Madame AYARI	Directrice adjointe de l'école élémentaire V. Hugo
Monsieur MARRET	Animateur de l'école élémentaire V. Hugo
Monsieur CONDON	Chargé de mission ville de Colombes/ SIVU Co.Cli.Co
Monsieur MEGHERBI	Responsable Adjoint Service enfance
Monsieur BENOIT	Responsable du service EBS de la ville de Colombes
Monsieur BOISSELET	Superviseur qualité et restauration (service EBS)
Madame MARINHO ROCHA	Référente office école élémentaire V. Hugo
Madame POURIN	Adjointe ALE école Marcel PAGNOL
Madame BONNET	Parent d'élève FCPE V. Hugo
Monsieur CANTAGREL	Parent d'élève FCPE G. Pompidou

Lieu/Heure : Ecole élémentaire Victor Hugo à 14h00

Ordre du jour :

I. *Présence et tour de table de l'assemblée.*

II. *Parole aux enfants de l'école élémentaire Victor Hugo*

III. *Retour sur les menus d'avril et mai*

IV. Validation des menus de juin et juillet

V. Conclusion

I. Présence et tour de table de l'assemblée

II. Parole aux enfants de l'école élémentaire

• **Les points à améliorer :** Le repas est souvent froid, ou pas assez chaud Les steaks hachés sont trop secs et trop durs Certains menus prévus ne sont pas respectés, ou le dessert prévu est changé Les viandes froides sont saignantes Les courgettes à l'eau, brocolis ou haricots « avec fils » Il manque de la vinaigrette avec les salades	L'équipe du SIVU Co.Cli.Co interroge les enfants quant à la qualité des steaks hachés. Il s'avère que ces derniers sont secs lorsqu'ils ne sont pas accompagnés de jus. Dorénavant, les steaks seront accompagnés d'un jus. Mesdames ATBI et FAYED expliquent aux enfants que les changements des menus sont dus aux ruptures des produits par nos fournisseurs, d'autant plus avec les événements en lien avec l'actualité. Madame ATBI explique que les haricots commandés sont des haricots verts extra-fins afin d'éviter de rencontrer le problème de fil. Il a été demandé de remonter ces anomalies afin que le SIVU réalise des actions auprès de leurs fournisseurs Au SIVU, nos équipes de cuisine assaisonnent systématiquement les légumes. Le SIVU prend note de ces remontées et les fera parvenir aux équipes de cuisine afin d'améliorer la qualité des vinaigrettes maison.
• **Les points à améliorer concernant la vaisselle :** Les élèves demandent quand il y aura un nouveau lave-vaisselle car ils mangent actuellement avec des couverts en bois et cela n'est pas pratique. Les plateaux et les couverts sont souvent sales. Des traces de calcaire sont apparentes sur les verres	L'équipe de Victor Hugo a rencontré une difficulté avec le lave-vaisselle : Un nouvel adoucisseur arrive bientôt pour régler la problématique liée au lave-vaisselle. Pour les couverts, les agents de l'école Victor Hugo les lavent désormais dans l'école maternelle afin de permettre aux enfants de manger avec des couverts non jetables et propres.
• **Les points positifs :** Les éléments suivants sont appréciés par les enfants ➔ potatoes, pizza, steaks hachés, poulet rôti, raviolis, haricots verts, concombre et carottes en entrée, fruits de saison et poisson pané, le chocolat à Noël, les brownies, les lentilles et la semoule. Les enfants réclament plus de jours de potages ou de soupe Les enfants souhaiteraient avoir plus de produits laitiers	Monsieur DAILLON a expliqué aux enfants que le SIVU n'est en mesure d'élaborer seulement que 2 tournées de soupe avec les équipements de cuisine disponibles. La fabrication de la soupe en liaison chaude n'est pas possible car le SIVU Co.Cli.Co n'a pas l'agrément adapté pour ce type de process. Il y a au menu un produit laitier par jour sous forme de fromage ou laitage. Il n'est pas possible d'en mettre plus car cela serait contraire aux recommandations du GEMRCN. Effectivement, Madame FAYED a expliqué qu'à la suite d'un manque de pain le jeudi 12 mai, du pain de mie a été envoyé dans les écoles afin de faire face à ce problème.

Plus de portion de pain car il en manquait la semaine précédente Des purées avec d'autres légumes Les beignets de calamar ont été appréciés par les enfants ainsi que la nouvelle référence d'émincé végétale	
Les enfants souhaiteraient avoir plus de ketchup car à la fin du service il y en a plus. Lors de l'échange avec les enfants, il s'est avéré que certains élèves en prennent plus. Monsieur ESSAIED souhaiterait avoir un stock tampon de ketchup dans les offices. Les enfants aimeraient avoir du sel et poivre à disposition.	Il a été expliqué que nous ne pouvons pas nous permettre de prévoir un surplus de ketchup pour toutes les écoles. Pour des raisons de santé publique, nous ne pouvons plus mettre à disposition de sel pour les enfants en libre service.
Les enfants réclament plus de fruits et légumes de saison au menu	Madame ATBI explique que les légumes ont été récoltés pendant leur saisonnalité puis immédiatement surgelés, c'est pour cela que nous nous permettons de mettre des légumes hors saisons. Des fruits de saison seront proposés au menu tels que la pastèque et le melon au cours des prochains mois.
Parfois les enfants ont encore faim à la fin du repas	Il a été expliqué aux enfants qu'il ne faut pas hésiter à demander une assiette XL lors du service si ils ont faim.

III. Retour sur les menus d'avril et mai :

Monsieur ESSAIED a recensé les menus appréciés au cours du mois d'avril : 4, 6, 12, 13, 14, 22, 25, 27, 28, 29 avril	
Le mélange petits pois semoule a été très apprécié par les enfants	
18/05 : les poireaux n'étaient pas assez fondants, néanmoins, les écoles ont été contentes d'en avoir eu au menu et ont aimé son assaisonnement.	
Madame POURIN a demandé à avoir plus régulièrement du saucisson en entrée	Le SIVU prend note de la demande
Les lasagnes du repas de secours du 20 mai ont été appréciées à l'école Victor Hugo mais pas à l'école Marcel Pagnol.	Cela est peut-être dû à la présentation. La référente de l'école Victor Hugo nous a expliquée qu'elle avait effectivement fait un effort de présentation car la découpe n'avait pas été bien facile.

IV. Validation menus de juin et juillet

30/05 : Le repas peut être fade ➔ Madame ATBI a expliqué que le colin pané et les carottes sont des éléments généralement appréciés par les enfants. Cela a été confirmé par Madame POURIN.

01/06 : Le déjeuner risque de ne pas être bien consommé par les enfants ➔ Le SIVU a proposé de changer le fromage de Brie prévu au menu par un autre fromage mieux apprécié par les enfants.

13/07 : D'après monsieur CANTAGREL, il serait judicieux d'expliquer aux enfants l'histoire du plat ainsi ils comprendraient qu'il est normal de retrouver des nerfs dans le morceau de viande de la blanquette. Il aimerait aussi plus d'accompagnement par l'équipe d'animation pour couper les viandes et encourager les enfants à manger. ➔ Le SIVU se rapprochera du fournisseur afin d'étudier la possibilité d'obtenir des flyers sur la viande

V. Conclusion

Des difficultés de livraison à l'école Victor Hugo ont été évoquées, la tournée de livraison va donc être retravaillée.
Une animation nutrition aura lieu au sein de l'école Victor Hugo dès la rentrée scolaire de septembre.
L'augmentation de produit BIO pour les goûters a été appréciée.
Le goûter sera proposé à l'ensemble des élèves de Colombes présents à l'étude à partir de la rentrée scolaire de septembre 2022.