



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date 22/09/2022

Etaient présents :	
Madame MA	Conseillère Municipale, 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 MORTIER	Diététicienne SIVU Co.Cli.Co
Monsieur BENOIT	Responsable du service EBS de la ville de Colombes
Monsieur CONDON	Chargé de mission ville de Colombes/ SIVU Co.Cli.Co
Monsieur BOISSELET	Superviseur qualité et restauration (service EBS)
Madame PETITSIGNE	Responsable service Enfance
Madame POURIN	Adjointe ALE école Marcel PAGNOL
Madame CHOLEWA-BRIONNE	Parent d'élève FCPE
Madame KHALEF	Parent d'élève UPIC
Madame GRANET	Parent d'élève UPIC

Lieu/Heure : SIVU Co.Cli.Co à 14h00

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée.*
- II. Echange sur la planification des commissions des menus*
- III. Retour sur les pique-niques*
- IV. Retour sur les menus d'août et septembre*
- V. Validation des menus d'octobre*
- VI. Conclusion*

I. Présence et tour de table de l'assemblée

II. Echange sur la planification des commissions des menus

Monsieur DAILLON a proposé à l'assemblée la nouvelle organisation des commissions des menus. À savoir, conserver une fréquence d'une commission tous les deux mois mais de faire une présentation de menu en alternance dans les villes de Colombes et Clichy-la-Garenne un mois sur deux.

Ainsi, un mois sera présenté à la ville de Colombes et le second à la ville de Clichy-la-Garenne le mois suivant.

Un tour de table a été effectué et l'assemblée n'a pas trouvé d'inconvénient à cette nouvelle organisation.

Madame CHOLEWA-BRIONNE a demandé la possibilité de réaliser les commissions à 16 heures afin de permettre aux représentants de parents d'élèves d'être présents.

Il a été expliqué qu'à cette heure, nous ne pourrions pas avoir la participation des directeurs d'établissements ainsi que des enfants. Ce qui est dommage car leur intervention est très intéressante.

Madame MA a décidé de mettre en place dans un premier temps l'organisation proposée par le SIVU et de voir sur le long terme si cela est pérenne.

Les parents d'élèves ont demandé à ce que le menu non présenté en commission soit tout de même envoyé par mail pour consultation.

III. Retour sur les pique-niques des vacances d'été

Madame POURIN a signalé que les salades proposées par le SIVU sont très bonnes.

Néanmoins, les enfants n'en consomment pas beaucoup car ils considèrent cela comme une entrée et non un plat de résistance.

Madame FAYED a expliqué que nous proposons des salades afin de diversifier l'offre alimentaire des pique-niques. Il a été demandé d'accompagner les enfants au moment de la consommation afin de leur expliquer qu'il s'agit du plat de résistance qui se déguste à froid.

Madame POURIN nous informe que les barquettes se cassent au moment du transport en sortie.

Le SIVU explique qu'il s'agit pourtant des mêmes barquettes utilisées en période scolaire pour le stockage des entrées. Il est donc possible que cela soit engendré par le poids causé par l'entassement de celles-ci dans la glacière.

Lors de la réunion technique, avant les vacances d'été, il a été convenu que la quantité de chips serait doublée pour les adultes à la demande des animateurs.

Madame POURIN nous fait part du fait que les sachets de chips en 500g n'étaient pas pratiques car les portions ne suffisaient pas. Les animateurs étaient obligés de donner leurs sachets individuels aux enfants pour compléter et donc ils se retrouvaient eux-mêmes sans chips.

Le SIVU explique qu'en raison d'une faillite du fabricant de chips, il a fallu commander les produits disponibles sur le marché afin de pouvoir subvenir au besoin des pique-niques prévus l'été. Ainsi, un paquet de chips de 500g était prévu pour 15 personnes et des sachets individuels étaient disposés dans des sacs en complément pour les adultes.

IV. Retour sur les menus d'août et septembre 2022 :

<ul style="list-style-type: none"> • 05/09 : Les coquillettes étaient trop cuites et l'emmental a été mis à disposition au moment du service, l'effet gratin n'était pas présent. 	<p>Madame FAYED explique que l'équipe en cuisine a comme instruction de cuire les pâtes « al dente » afin d'obtenir une bonne texture du produit après la réchauffe en office.</p> <p>A l'avenir, le SIVU informera mieux les offices pour qu'ils mettent l'emmental lors de la réchauffe afin d'apporter le côté gratiné escompté.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 12/09 : La salade de pois chiche n'a pas bien été consommée car ils étaient trop durs. • Les courgettes à la béchamel ont été appréciées par les enfants. 	<p>Madame FAYED explique qu'il s'agit pourtant de la même référence de pois chiche habituellement servi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 13/09 : Le boulghour à la tomate était trop sec sur Marcel Pagnol. Monsieur BOISSELET informe qu'il n'avait pas rencontré ce problème dans d'autres écoles ni à son niveau. 	<p>Le SIVU explique que cela pourrait être dû par un manque d'homogénéisation de la sauce dans le boulghour.</p> <p>Un rappel sera effectué auprès des équipes quant au mélange identique entre les différentes fabrications de produit.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 15/09 : Madame MORTIER demande si les gnocchis ont été consommés. 	<p>Madame POURRIN nous dit que cette fois-ci la texture des gnocchis était correcte et qu'il n'y avait pas eu l'apparition de la pellicule blanche comme il y avait pu avoir les fois précédentes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 16/09 : La totalité du menu a été très apprécié par les enfants. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 20/09 : Problème de qualité des oranges. 	<p>Madame FAYED explique que les fruits sont contrôlés et goûtés par l'équipe qui réceptionne les matières premières. Aucune anomalie de qualité n'a été détectée mais une fiche de non-conformité a toutefois été envoyée auprès du fournisseur.</p> <p>A chaque fois que les fruits ne sont pas de bonne qualité, une action fournisseur est immédiatement établie et un produit de substitution est alors proposé aux enfants.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 22/09 : Le céleri n'avait pas assez de sauce. • L'émincé végétal était caoutchouteux, des enfants ont vomi à cause de sa texture. Il a été demandé d'arrêter de proposer ce produit aux enfants • Le mélange de la pépinette et du potiron n'a pas été apprécié • Les parts de tartes aux pommes sont trop petites et étaient parfois servies encore givrées. 	<p>Il a été expliqué qu'en raison d'une panne de notre cuve mélangeuse, les sachets de céleri ont été envoyés en vrac, accompagnés de barquettes de vinaigrette. Le mélange a été réalisé exceptionnellement sur les offices.</p> <p>Le SIVU prend note de la remarque mais précise que les équipes et la direction déjeunent également les repas servis aux enfants et qu'elles n'ont pas rencontré ce problème, d'aspect caoutchouteux ce jour-là.</p> <p>Il a été rappelé à l'assemblée qu'il s'agit de la nouvelle référence appréciée par les enfants.</p> <p>La suppression de l'émincé sera effective dès que possible.</p> <p>En général, le mélange féculents-légumes est très apprécié par les enfants. Cela pourrait être dû au fait qu'en temps normal la pépinette est servie en entrée et non en guise de plat chaud.</p> <p>La quantité de dessert servis aux enfants respecte les grammages de GEMRCN.</p> <p>Madame FAYED explique que les tartes aux pommes ont été mises en décongélation en respectant les durées de vie énoncées par le fournisseur.</p>

V. Validation menus d'octobre et novembre

6/10 : Monsieur CONDON explique qu'il ne sera pas possible d'avoir 3 régimes différents sur la même journée (Porc/ sans porc/ sans viande) → Le saucisson sec ne sera donc pas proposé à cette date mais ultérieurement. Du surimi sera servi à l'ensemble des enfants.

10/10 : Les haricots beurre risqueraient de ne pas être consommés avec l'émincé de bœuf au chocolat → il a été proposé de les échanger par des petits pois qui seront mieux appréciés par les enfants.

08/11 : Il a été demandé de retirer l'émincé végétal sauce blanquette pour les repas sans viande → une blanquette de poisson sera mise au menu. Les menus des 9 et 10 novembre seront donc intervertis afin d'éviter de proposer du poisson deux jours d'affilés aux pensionnaires sans viande.

29/11 : Madame POURIN signale la présence de sable dans les moules les dernières fois que le produit a été proposé au menu → une alternative est toujours en étude pour remplacer ce produit.

VI. Conclusion

Les représentants de parents d'élèves remercient la ville pour la mise en place du goûter offert pour les enfants en élémentaire.

Néanmoins, les quantités servies ne semblent pas suffisantes, les enfants ont toujours faim après la prise du goûter.

Le SIVU Co.Cli.Co explique que les quantités suivent les recommandations du GEMRCN.

Les représentants de parents d'élèves évoquent le fait que certains établissements interdisent l'apport du goûter par les parents.

Madame POURIN a signalé qu'étant donné qu'il n'y n'a qu'un seul choix de confiture proposé par service, par conséquent certains enfants qui n'aiment pas et n'en consomment pas.

Monsieur DAILLON a alors proposé un panachage de confiture. Un essai sera réalisé au goûter du jeudi 10 novembre sur l'ensemble des écoles de la ville de Colombes et Clichy.

Si ce produit donne satisfaction sur les deux villes adhérentes, nous pourrons le mettre en place de manière définitive.