COMMISSION DES MENUS

Ville de Clichy

Date 17/11/2022

Etaient présents :	
Monsieur DE LA RONCIERE	Adjoint au Maire et Vice-Président du SIVU CO.CLI.CO
Madame CABASSET	Adjointe au Maire à l'éducation
Madame FAYED	Responsable qualité, clients, nutrition et hygiène du SIVU CO.CLI.CO
Madame MORTIER	Diététicienne nutritionniste au SIVU CO.CLI.CO
Monsieur EMO	Référent restauration
Madame LEVERRIER	Chargée de mission restauration
Madame SCIALOM	Référente de groupes scolaires (Senghor, Mendes, Jaurès maternelle)
Monsieur GARCIA	Référent de groupes scolaires (Pasteur A, B et maternelle)
Monsieur SLEGTEN	Référent de groupes scolaires (Ferry A, B, maternelle et annexe)
Monsieur TZAKAS	Référent de groupes scolaires (Aragon, Prévert et Condorcet)
Monsieur DUVERD	Coordinateur périscolaire
Madame PAULIAC RODRE	Directrice Jules Ferry A
Madame ROGER DE CAMPAGNOLLE	Diététicienne CMS de la ville
Madame LE GUELLEC	Parent d'élève FCPE
Madame TURBET DELOF COME	Parent d'élève FCPE
Madame VAN DER AUWERA	Présidente FCPE Jules Ferry
Madame CASALONE	Parent d'élève FCPE Jules Ferry A

Lieu/Heure : Ecole Jules Ferry A à 12h00

Ordre du jour :

I. *Présence et tour de table de l'assemblée.*
II. *Retour sur les pique-niques et les menus de grève*
III. *Parole aux enfants de CM2 de l'école Jules Ferry A*

IV. Retour des adultes des écoles

V. Conclusion

I. Présence et tour de table de l'assemblée

II. Retour sur les pique-niques et les menus de grève

Monsieur DE LA RONCIERE et Madame CABASSET reviennent sur un sondage effectué auprès des parents de Clichy concernant les menus de grève : des sandwichs maison ou des repas du SIVU. Les parents et les enfants présents sur place préfèrent les repas froids (sandwich, chips…) du SIVU. Les résultats du sondage seront étudiés ultérieurement par la ville. Madame FAYED rappelle que le SIVU essaye de respecter au mieux l'équilibre alimentaire même en cas de grève de dernière minute.
Les référents évoquent les salades Saupiquet qui n'ont pas du tout été appréciées et qu'ils n'estiment pas pratiques à consommer par des enfants.

III. Parole aux enfants de l'école élémentaire

• **Comment sont faits les repas ?**	Monsieur DE LA RONCIERE explique le fonctionnement des différentes liaisons en cuisine et notamment la liaison froide qui est celle du SIVU. Madame FAYED ajoute des détails sur le fonctionnement de la cuisine et madame MORTIER sur la confection des menus notamment au sujet de l'équilibre alimentaire qui est exigé afin d'obtenir une crudité par jour, une protéine et un féculent par jour.
• **Comment le SIVU fait autant de repas ?**	Madame FAYED explique que le SIVU a tout le matériel de cuisine en grande taille (ex : marmite avec la même contenance qu'une baignoire) afin de réaliser 12 000 couverts.
• **Soupe du mardi 15.11 pas appréciée.**	Madame FAYED demande plus de détails pour pouvoir agir au mieux auprès des cuisiniers. Les enfants expliquent que la texture de la soupe de la semaine était épaisse, telle une purée. Il s'agissait de la soupe de petits pois-courgettes. Après réflexion, cette texture serait due à un problème de mixage de la peau des petits pois. Il est prévu une réparation du mixeur afin d'obtenir une meilleure texture.
• **Pourquoi y-a-t-il des changements de menus ?**	Madame CABASSET explique que ces changements sont dus à différents évènements tels que les grèves ou de problèmes venant des fournisseurs. Madame FAYED ajoute que les menus sont faits 2 mois à l'avance donc il peut y avoir effectivement des ruptures d'approvisionnement. Il peut également y avoir des changements en raison de mauvaise qualité sur les crudités (fruits pas assez ou trop mûrs). Madame MORTIER rappelle que les modifications sont visibles sur le site du SIVU avec le nouvel affichage interactif.
• **Pourquoi y-a-t-il eu des bananes pas mûres l'année dernière ?**	Madame FAYED répond que les équipes du SIVU portent une attention particulière quant à l'état des fruits à la réception et lors de la répartition avant la livraison.
• **Il arrive qu'il n'y ai pas assez en quantités pour tout le monde.**	Monsieur DE LA RONCIERE revient sur les problèmes de réservation des repas car cela a un impact direct sur les commandes de repas qui ne peuvent pas être faites au jour le jour. En général, il est fait en sorte qu'il y ait assez de repas même en cas de changements d'effectifs.
• **Il arrive que les légumes soient pleins d'eau.**	Les légumes sont surgelés et donc relâchent de l'eau. Pour éviter ce désagrément il faudrait étudier la possibilité d'utiliser une écumoire lors du service.

IV. Retour des adultes des écoles

• **Soupe du mardi 15.11 bonne mais trop salée.**	Le SIVU va revoir avec ses équipes l'assaisonnement de ses plats.
• **Inappétence des enfants face aux menus végétariens avec des mélanges de légumes secs. Par exemple le curry de lentilles servi ce jour. Le mélange est trop sec.**	Madame FAYED et madame MORTIER demandent une précision sur les plats concernés afin de pouvoir améliorer les recettes. Elles expliquent aussi que les menus végétariens sont obligatoires à raison d'une fois par semaine. Les produits à base de soja sont limités, nous favorisons des mélanges avec des légumes secs faits par les cuisiniers du SIVU. Pour cette recette de curry de lentilles, le SIVU va réétudier la recette de manière à obtenir plus de sauce dans le plat.
• **Salade de pois chiche non appréciée. Demande si on ne peut pas le faire en houmous.**	Madame FAYED explique que l'étape du mixage doit être réalisée au plus près du service ce qui rend impossible la confection d'un houmous. Toutefois le SIVU va chercher d'autres recettes afin d'essayer d'améliorer la consommation de cette entrée.
• **Pamplemousse non apprécié.**	Le pamplemousse est un fruit de saison et il serait dommage de l'enlever des menus car souvent il n'est consommé qu'à la cantine.
• **Radis beurre non apprécié.**	Madame FAYED et madame MORTIER entendent cette remarque et veulent voir si les radis râpés avec une sauce peuvent favoriser la prise alimentaire. Elles vont limiter les radis dans les menus.
• **Certains produits arrivent en négatif (notamment le riz du jour) donc augmentation du temps de réchauffe et assèchement du produit.**	Madame FAYED explique que certains produits sont en cours de décongélation et donc peuvent arriver en température négative malgré la mise en chambre positive.

V. Conclusion

Les participants ont pu faire une lecture du menu du mois de décembre.
Madame CABASSET explique le fonctionnement des commissions menus qui se tiennent généralement tous les mois et demi.
La date et le lieu de la prochaine commission restent à être définis.