



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date 16/01/23

Etaient présents :	
Madame MA	Conseillère municipale et présidente du SIVU CO.CLI.CO
Monsieur CONDON	Chargé de relation SIVU CO.CLI.CO de la ville de Colombes
Madame PETITSIGNE	Responsable du service petite Enfance
Monsieur BOISSELET	Superviseur Qualité
Monsieur DAILLON	Directeur du SIVU CO.CLI.CO
Madame FAYED	Responsable Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène du SIVU CO.CLI.CO
Madame MORTIER	Diététicienne nutritionniste du SIVU CO.CLI.CO
Monsieur MICHEL	Directeur de l'école BUFFON
Monsieur AYAMEMOU	Référent office de l'école BUFFON
Madame BARATOVIC	Responsable à l'école BUFFON
Madame GRINI	Adjointe responsable à l'école BUFFON
Madame POURIN	Animatrice à Marcel Pagnol
Madame LEMARIE	Représentante UPIC Marcel Pagnol
Madame VUONG	Représentante UPIC Marcel Pagnol
Madame CHOLEWA-BRIONNE	Représentante FCPE Georges Pompidou
Madame SUMBINDOU	Représentante déléguée parents d'élèves
Madame BIENVENU	APR Hoche
Madame AIT ZAID	APR Hoche

Lieu /Heure : Ecole Buffon à 14h00.

Ordre du jour :

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

II. Parole aux enfants de l'école Buffon élémentaire.

III. Retour sur les menus de décembre et janvier.

IV. Validation des menus de février et mars.

V. Conclusion.

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

II. Parole aux enfants de l'école élémentaire.

<ul style="list-style-type: none">• Problèmes de quantités (parfois il y en a trop dans l'assiette et parfois pas assez).	Retour sur la proposition faite aux enfants de choisir la « taille » de leur faim. L'école semble la proposer uniquement sur les entrées, à voir pour le mettre en place sur toutes les composantes du repas. Madame BARATOVIC nous informe que les enfants qui passent en fin de service peuvent se resservir et que le tour de passage à la cantine change régulièrement.
<ul style="list-style-type: none">• Problème de nettoyage des plateaux.	
<ul style="list-style-type: none">• Salade de lentilles de la consommation du jour n'est pas trop appréciée et trop salée.	La féta est la raison du goût prononcé en sel. Le SIVU CO.CLI.CO reverra sa recette et proposera le plus souvent possible les légumes secs en plat principal plutôt qu'en entrée car cela semble être plus apprécié.
<ul style="list-style-type: none">• Quelques fois les pâtes sont trop cuites.	Messieurs BENOIT et BOISSELET sont toujours à la recherche de solutions qui éviteraient l'assèchement des pâtes lors de la remise en réchauffe.
<ul style="list-style-type: none">• Demande de plus de garniture mixte.	Il a été demandé aux enfants leur avis mais ils préfèrent que ce soit séparé et disent qu'ils ne mangeront pas forcément les légumes. Le but des garnitures mixtes au menu est de favoriser la prise alimentaire des légumes. C'est pour cela que les menus sont faits avec des garnitures simples.
<ul style="list-style-type: none">• Les soupes sont appréciées surtout la soupe carotte/patate douce et potiron. Les enfants préfèrent aussi les textures lisses.	
Goûters : <ul style="list-style-type: none">• Trop de pain.• Lait chocolaté très apprécié.	Dans l'ensemble les parents d'élèves présents et le personnel de l'école sont satisfaits de ce goûter. Le directeur de l'école souligne le fait que désormais le goûter est équilibré pour tous. Le GEMRCN indique que nous devons éviter de proposer des produits trop gras tels que les viennoiseries, les gâteaux fourrés...Les diététiciennes sont donc limitées à 3 de ces produits par mois d'où la présence de pain 3 fois par semaine qui lui est un aliment moins gras et considéré plus satiétogène que des biscuits et gâteaux.
Liste des aliments appréciés par les enfants présents : <ul style="list-style-type: none">• Frites,• Cordon bleu,• Carottes râpées,• Concombres,• Pizza,• Œufs durs mayonnaise,• Tomates,	

<ul style="list-style-type: none"> • Brownie et crème anglaise, • Boulettes de soja, • Semoule. 	
--	--

III. Retour sur les menus de décembre et janvier

<ul style="list-style-type: none"> • 29/11 : Le menu moules frites était une bonne idée mais le visuel des moules à la crème n'a pas donné envie, il y avait peu de moules et une présence de sable dans quelques-unes. 	Le SIVU note les remarques et conclut que dorénavant les fruits de mer ne seront mis que dans des mélanges qui eux semblent mieux appréciés (plat portugais sur l'année 2021-2022 et paëlla de la mer en janvier 2023).
<ul style="list-style-type: none"> • 02/12 : Tomates farcies végétarienne avis mitigés selon les écoles. Ne sont pas passées à Marcel Pagnol mais sont bien passées à Buffon. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 05/12 : Salade de pois chiche vraiment pas appréciée. 	Madame FAYED informe que le SIVU COCLICO limitera la proposition de la salade de pois chiche au menu (il n'y a pas beaucoup d'entrée de féculents qui peuvent être consommées à J+3 de la production). Il a été demandé de favoriser l'incorporation des pois chiches dans les plats chauds tels que les tajines, les couscous...
<ul style="list-style-type: none"> • 09/12 : Rillettes de poulet très aimées et rillettes de thon un peu moins car visuel moins appétissants. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 15/12 Repas de Noël : Avis mitigés sur la salade car trop d'éléments différents et repas pas assez festif (ex : Escalope de dinde à la place du sot l'y laisse sur certaines écoles). 	Madame FAYED revient sur les ruptures fournisseurs que le SIVU a subi à quelques jours du repas de Noël et donc un manque de marchandise sur le sot l'y laisse.
<ul style="list-style-type: none"> • 16/12 : Radis râpés moins bien passés que les radis ronds mais plus pratique pour les maternelles. 	Nous étudions la possibilité de proposer des radis ronds pour les élémentaires et des râpés pour les maternelles. Cette solution sera proposée également en commission des menus de la ville de Clichy. Les diététiciennes savent que c'est une crudité moyennement appréciée et essayent de la limiter dans les menus en favorisant celles qui le sont le plus.
<ul style="list-style-type: none"> • 02/01 : Boulettes de pois chiches imbibées de sauce ce qui les a rendu très pâteuses. 	Il était prévu que le jus au miel soit conditionné à part des boulettes car mesdames FAYED et MORTIER, ayant goûté ce nouveau produit à l'avance, savaient que les boulettes s'imbiberaient s'il y avait du jus dans la barquette. Les instructions n'ont pas été suivies mais cela a été revu avec les cuisiniers.
<ul style="list-style-type: none"> • 04/01 : Repas très apprécié avec la paëlla de la mer ainsi que la soupe du jour. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 05/01 : Beignets de salsifis très appréciés. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 09/01 : Muffin aux myrtilles très apprécié. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 11/01 : A l'école Marcel Pagnol goût de citron dans la béchamel des choux fleurs. 	La même préparation a été consommée par le personnel du SIVU CO.CLI.CO et Madame FAYED n'a pas trouvé qu'il y avait un goût de citron donc nous n'avons pas d'explication à apporter à cela.
<ul style="list-style-type: none"> • 12/01 : Pané au fromage plus ou moins apprécié. Certains enfants auraient préférés qu'il n'y ait que du fromage dedans. 	Le SIVU n'a pas encore de marchandises ressemblant à cette demande. Les diététiciennes limitent au maximum les produits à base de soja et sont toujours à la recherche de nouveaux produits végétaux de bonnes qualités.
<ul style="list-style-type: none"> • 13/01 : Le céleri rémoulade a du mal à passer et passe mieux mélangé à de la carotte. 	Le SIVU note cette information.
<ul style="list-style-type: none"> • 13/01 : Cœur de blé très apprécié. 	
Goûters :	<ul style="list-style-type: none"> • Le SIVU reverra ses goûters contenant les fruits secs.

<ul style="list-style-type: none"> • Fruits secs oui mais avec un féculent car sachet trop petit. • Chocolat noir pas forcément apprécié. • Pain à couper avec stick de confiture pas pratique en sortie 	<ul style="list-style-type: none"> • Du chocolat au lait en tablette sera proposé en alternance avec le chocolat noir pour pouvoir satisfaire tous les enfants. • Madame MORTIER demande si les sorties comprennent un pique-nique car avec ceux-ci les goûters sont pratiques à transporter et à consommer. Effectivement ce ne sont pas des sorties avec un repas pique-nique donc ils ont obtenu le goûter « classique ». Les écoles devront se rapprocher de Monsieur CONDON pour trouver une organisation afin de commander uniquement un goûter PN dans ces cas-là.
<ul style="list-style-type: none"> • Coupelle (miel, crème de marron) pas pratique même les mercredis et en vacances scolaire pour les élémentaires. • Demande de viennoiserie en dehors des mercredis 	<ul style="list-style-type: none"> • Le SIVU note cette information qui n'avait pas encore été remontée. • Les viennoiseries viennent de boulangerie et sont fraîches donc ont un coût plus élevé c'est pour cela qu'elles ne sont mises qu'un mercredi par mois, mais aussi pour une question d'équilibre alimentaire.

IV. Validation menus de février et mars

- **06/02** : Menu trop lacté, changement de dessert et mise en place d'une tarte aux myrtilles.
- **08/02** : Vérification qu'il y ait bien des pois chiches dans la recette de tajine.
- **Semaine du 13/02** : Remplacement de la soupe de brocolis par de la soupe carotte/patate douce.
- **24/02** : Remplacement du quinoa aux légumes par du quinoa aux carottes.
- **09/03** : Problème d'organisation des effectifs pour le saucisson sec donc il y aura du surimi pour l'ensemble des convives.
- **22/03** : Quelques doutes sur le risotto végétarien de par son aspect.

V. Conclusion

Lors de cette commission et des précédentes commissions, nous constatons que les féculents en entrée ne sont pas appréciés et sont souvent gaspillés. La solution pourrait être de remettre les féculents de l'entrée dans les accompagnements en composante chaude pour qu'ils soient plus facilement consommés.

Dans cette réflexion, nous avons également constatés que les villes aux alentours avait fait le choix d'un menu à 4 composantes, 2 fois par semaine. Cela permet une diminution du gaspillage, de limiter certaines entrées de féculents (comme la salade de pois chiches) qui ne sont pas souvent appréciées et également de donner plus de temps aux enfants pour déjeuner.

Une réunion avec les APE, sur la restauration scolaire et l'alimentation en générale doit être organisé pour évoquer ce sujet.

La prochaine commission des menus scolaires se déroulera courant mars.