



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

# COMMISSION DES MENUS

## Ville de Colombes

**Vendredi 25 novembre 2022**

<b>Etaient présents :</b>	
Madame MA	Conseillère Municipale, Présidente du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur DULAC	Adjoint au maire délégué à l'Education, l'Enfance et l'Education populaire
Monsieur DAILLON	Directeur général des services du SIVU Co.Cli.Co
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène du SIVU Co.Cli.Co
Madame GUARINOS	Directrice de l'Enfance-Education
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 POURIN	Adjointe ALE école Marcel PAGNOL
Monsieur AVALOS-MORALES	Directeur ALE JJ Rousseau
Monsieur MEGHERBI	Responsable adjoint service enfance
Monsieur FENNAR	Référent office JJ Rousseau
Madame AIT-ZAID	Représentant parents d'élèves
Madame HNIKI	Représentant parents d'élèves
Monsieur CANTAGREL	Représentant parents d'élèves FCPE
Madame GAOUAOUI	Représentant parents d'élèves UPIC
Madame HOAREAU	Représentant parents d'élèves bouge ta school
Madame BERAICH	Représentant parents d'élèves JJ Rousseau

**Lieu/Heure :** Ecole Jean Jacques ROUSSEAU à 14h00

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

Madame MA introduit la commission et démarre le tour de table de présentation des différents participants.

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

<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants souhaiteraient avoir plusieurs choix.</li></ul>	<p>Il n'est pas possible de proposer plusieurs choix car cela générerait beaucoup de gaspillage alimentaire et nous serions aussi obligés de proposer plusieurs alternatives équivalentes pour chaque composant tout en respectant l'équilibre alimentaire ce qui serait difficilement gérable.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les yaourts avec des morceaux de fruits ne sont pas appréciés.</li></ul>	<p>Le SIVU avait cessé de proposer au menu ce genre de yaourt car cette problématique avait déjà été relatée. Nous allons revoir notre proposition de yaourt afin de ne plus en servir.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les pâtes ne sont souvent pas cuites.</li></ul>	<p>Monsieur BENOIT explique que cela s'agit d'une sécheresse des pâtes due au maintien en température. La solution serait de mettre en réchauffe au fur et à mesure mais ceci serait trop difficile à mettre en place</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nous avons toujours les mêmes fromages.</li></ul>	<p>Madame FAYED explique que le SIVU propose plusieurs variétés de fromage dans le mois en fonction de leur teneur en calcium (de manière générale, 8 pour ceux emballés individuellement et 4 pour les fromages à la coupe), il est aussi proposé 6 laitages.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le riz est sec.</li></ul>	<p>Nous allons sensibiliser les équipes de cuisine quant au respect de la quantité de corps gras ajouté au riz afin d'améliorer sa qualité.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les plats sont froids.</li></ul>	<p>Monsieur BOISSELET explique que les produits sont maintenus en température (au-delà de 63°C) tout au long du service. Des prises de températures régulières sont effectuées afin de s'assurer de la conformité de la température.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants souhaitent des salades de fruits.</li></ul>	<p>Madame FAYED explique qu'il n'est pas possible d'éplucher, découper des fruits pour 12 000 repas. Une salade de fruits a été servie au déjeuner en juin mais celle-ci n'a pas été appréciée, c'est pourquoi le SIVU ne la propose plus au menu. Néanmoins, nous notons cette demande et nous allons rechercher une autre référence de salade de fruits.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants souhaitent avoir plus de tarte au chocolat et à la fraise, des cordon bleu, des potatoes, steak haché, pizza, brownie, filet de canard, des omelettes.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants de JJ Rousseau aiment les plats servis à la cantine tels que : le maïs, le concombre, la salade de riz, les petits pois, les œufs mayonnaise, lentilles, saumon, lasagne, babybel.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a trop de pain au goûter</li></ul>	<p>Le SIVU propose 3 sortes de pain différents par semaine (Baguette BIO – Baguette BBC – pain viennois). Le pain est un aliment important de notre alimentation. Il permet d'avoir un goûter équilibré et régule la satiété. Les goûters sont composés d'un produit céréalier (pain ou biscuit) accompagné d'un produit laitier ou d'un fruit cru ou sous la forme de compote. Madame POURIN ajoute que certains enfants réclament le pain lorsqu'il n'est pas proposé au menu.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Quel est le devenir des aliments qui ne sont pas consommés ?</li></ul>	<p>Monsieur BENOIT explique que dans chaque office il y a une table de tri où sont jetés les aliments. Ils deviennent alors des déchets. Une société vient les récupérer afin qu'ils puissent les revaloriser à l'aide d'une étape de méthanisation.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les saucisses végétales ne sont pas aimées.</li></ul>	

### III. Retour sur les menus d'octobre et novembre

Retour sur la semaine des saveurs :

- Lundi 10/10 : le chocolat n'a pas été perçu dans la sauce ; l'association du fromage et de la confiture de cerise paraissait étonnante mais Madame POURIN a incité les enfants à goûter et ils ont apprécié le mélange.
- Mardi 11/10 : les frites de patate douce ont été appréciées, néanmoins la texture des frites intriguait les enfants car elles ne sont pas similaires aux frites classiques.
- Mercredi 12/10 : la saveur des fruits rouges n'a pas été ressentie dans l'entrée ; les enfants ont bien aimé la tarte butternut comté.
- Jeudi 13/10 : la part de cheesecake est assez conséquente → les grammages préconisés par le GEMRCN ont été respectés.
- Vendredi 14/10 : Le sauté de veau aux pruneaux n'a pas été apprécié par les enfants.

Dans l'ensemble, les saveurs sucrées-salées n'ont pas été considérées par les enfants. Néanmoins, il y a de bons retours de la part des adultes.

Madame MA réexplique qu'il s'agit d'une semaine de découverte des goûts et des saveurs aux enfants. Madame FAYED ajoute que cette année, le SIVU a voulu proposer un thème différent de ce que l'on peut voir comme les repas à thème en fonction des couleurs ou des pays du monde.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 03/10 : les enfants étaient contents d'avoir de la saucisse de Toulouse. Néanmoins, Madame POURIN relate que les enfants étaient frustrés car ils n'avaient le droit qu'à une seule tandis que les sans-viande avaient le droit à 2 saucisses Végétariennes.</li> </ul>	<p>Madame FAYED explique que le grammage d'une saucisse de Toulouse et végétarienne est différent et que le grammage du GEMRCN est respecté pour les menus classiques.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 07/10 : Le risotto aux champignons ne donne pas envie visuellement mais très bon à la dégustation. Certains enfants n'aiment pas ce plat car il y a des amandes.</li> </ul>	<p>Madame FAYED explique que ce plat est servi pour un repas Mater're, Ma Santé (menu végétarien) et que les amandes sont ajoutées afin d'apporter les protéines végétales. Nous allons réétudier la recette afin de trouver une autre alternative à ces amandes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entrée de betteraves sauce bulgare du 24/10 piquait.</li> </ul>	<p>Cela pourrait être dû à un problème de dosage de la moutarde dans la vinaigrette. Nous allons sensibiliser le personnel quant au respect des fiches techniques</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le riz du menu d'Halloween était dur.</li> </ul>	<p>Madame FAYED explique que le riz noir a une texture différente du riz blanc classique.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La purée d'épinard du 02/11 a été très appréciée par les enfants.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sauce tandoori du 03/11 n'est pas passée.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 04/11 : la sauce du gigot d'agneau n'a pas été appréciée ainsi que la poêlée méridionale. Il a été demandé d'éviter de mettre des mélanges de légumes.</li> </ul>	<p>Madame FAYED explique que la fréquence de mélange de légumes proposé au menu a été fortement diminué. Le seul mélange de légumes proposé régulièrement est la ratatouille.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 07/11 : la macédoine de légumes en entrée n'a pas été consommée.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 08/11 : la blanquette de veau et de poisson a été très appréciée.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 17/11 : Les enfants ont bien apprécié le curry de</li> </ul>	<p>Madame FAYED demande s'il y avait suffisamment de sauce dans les barquettes de lentilles. Monsieur FENNAR relate qu'en début de service il y</p>

lentilles	a de la sauce alors qu'en fin de service, le mélange devient sec.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 21/11 : le sauté de bœuf bourguignon a été apprécié.</li> <li>• 23/11 : le steak haché de veau sauce champignon a également été apprécié.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La salade de pomme de terre du 24/11 a moins été appréciée.</li> </ul>	Madame FAYED explique que cette entrée est agrémentée d'une vinaigrette. Le SIVU va étudier la possibilité de la proposer avec une autre sauce.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Madame GAOUAOUI demande si la fréquence de tournée de soupe sera augmentée.</li> </ul>	Madame FAYED explique que la soupe est distribuée en liaison froide, ainsi, la soupe subit un refroidissement réglementaire obligatoire de deux heures. Cette étape est effectuée à l'aide d'un appareil spécifique ressemblant à une cuve et qu'à ce jour nous atteignons la capacité maximale journalière de cette machine. Néanmoins, la demande formulée l'an dernier quant à proposer la soupe le plus tard possible a été prise en compte. Monsieur DAILLON ajoute que des investissements d'équipements de cuisine sont prévus car actuellement le SIVU fonctionne au gaz et qu'il est prévu de passer à l'électrique. La question d'acheter une autre cuve de refroidissement sera portée à l'étude après l'achat du matériel.

A la suite de la précédente commission des menus, il a été proposé de présenter un panachage de confiture au goûter du 10 novembre.

Les retours sont positifs à ce sujet, Madame POURIN et Monsieur BOISSELET sont favorables à cette option.

Le SIVU est dans l'attente du retour de la ville de Clichy, si celui-ci est favorable, cette référence de confiture sera proposée au goûter.

#### IV. Validation menus de décembre et janvier

- 05/12 et 16/01 : La salade de pois chiche ne passe pas auprès des enfants, il a été demandé de ne plus servir cette entrée → Madame FAYED explique qu'il n'est pas possible de modifier cette entrée en date du 05/12 car le service achat a déjà procédé aux commandes des produits. Concernant celle du 16/01, elle a été remplacée par une entrée de lentilles.
- 05/01 : les pommes de terre en entrée ne sont pas consommées → l'assaisonnement a été revu, une piémontaise sera servie (pomme de terre et sauce mayonnaise).
- 24/12 : le fond d'artichaut n'est pas consommé par les enfants → le maïs sera accompagné par des cubes de tomates afin de le remplacer.

#### V. Conclusion

La prochaine commission des menus scolaires aura lieu au cours du mois de janvier.