



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date 17/03/23

Etaient présents :	
Madame MA	Conseillère municipale et présidente du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur DULAC	Adjoint au Maire délégué à l'Education, Enfance et Education populaire
Monsieur BOISSELET	Superviseur Qualité et restauration (service AERS)
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur LE MOIGNE	Responsable d'exploitation du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur MEGHERBI	Responsable adjoint service enfance
Monsieur CONDON	Chargé de mission ville de Colombes/ SIVU Co.Cli.Co
Madame POURIN	Adjointe ALE école Marcel PAGNOL
Madame PIOT	Représentante parents d'élèves Henri Martin
Madame GAUVILLE	Animatrice Tour d'Auvergne
Monsieur LACROIX	Adjoint au responsable Tour d'Auvergne
Madame TAIBAOUI	Représentante parents d'élèves
Madame ELABOI	Représentante parents d'élèves
Madame TOLNO	Référente office de la Tour d'Auvergne élémentaire
Madame PLAISANCE	Directrice de la Tour d'Auvergne Elémentaire

Lieu/Heure : Ecole La Tour d'Auvergne à 14h00

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée.*
- II. Parole aux enfants de l'école La Tour d'Auvergne*
- III. Retour sur les menus de février et mars.*
- IV. Validation des menus d'avril et mai.*
- 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">• Il y a trop de peu de temps pour manger le midi.	La pause méridienne à Colombes est de 1h30 et les élèves commencent leur journée à 9h00. Il faudrait pouvoir, dans la mesure du possible, ajouter des chaises et des tables ainsi que des couverts pour limiter le nombre de services. Les enfants auraient ainsi plus de temps pour déjeuner. Il est également envisagé de doter l'école d'assiettes et de couverts supplémentaires.
<ul style="list-style-type: none">• Les enfants se demandent pourquoi il n'y a pas de chefs dans les offices.	L'ensemble des repas des écoles de la commune de Colombes sont réalisés au SIVU Co.Cli.Co qui dessert ensuite les différents offices de la ville. Néanmoins, la cuisine centrale dispose de cuisiniers au sein de son équipe. Ces cuisiniers assaisonnent, mijotent et cuisent les repas qui sont ensuite mis en barquettes et envoyés dans les offices.
<ul style="list-style-type: none">• Souhait d'avoir plus de choix.	Le SIVU prépare 12000 repas par jour avec un double choix avec ou sans viande. Ceux-ci sont élaborés par les diététiciennes dans le cadre du respect de l'équilibre alimentaire. Les menus sont régulièrement renouvelés afin d'éviter au maximum la redondance et favoriser la diversité. De plus, avoir plus de choix augmenterait le gaspillage alimentaire dans les écoles.
<ul style="list-style-type: none">• Les repas sont froids.	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 celles-ci.
<ul style="list-style-type: none">• Menu à thème plus fréquent avec comme base 1 jour / 1 pays.	Le SIVU propose un menu à thème par mois en plus du menu des enfants. Régulièrement le SIVU propose des repas thématiques en lien avec les saveurs du monde (repas belge en novembre, grec en décembre, asiatique en janvier, libanais en avril...).
<ul style="list-style-type: none">• Certains menus changent à la dernière minute.	Les grèves et ou ruptures fournisseurs peuvent amener le SIVU Co.Cli.Co à modifier les menus en dernière minute afin de garantir la livraison de l'intégralité des repas au sein des cantines scolaires.
<ul style="list-style-type: none">• Les enfants se demandent pourquoi ils ne mangent pas tous pareil.	La commune de Colombes demande un double choix de plat, avec ou sans viande.
<ul style="list-style-type: none">• Les plats sont parfois trop salés notamment les pommes de terre.	Madame FAYED indique que les équipes en cuisine seront sensibilisées afin de revoir les dosages en sel sur certaines préparations.
<ul style="list-style-type: none">• Volonté d'avoir plus de fruits.	Le SIVU favorise les fruits de saison et propose à minima une crudité par repas (entrée ou dessert). Il est proposé au minimum 8 fruits dans le mois. Il peut être envisageable de remplacer certaines compotes par des fruits frais mais la variété sera limitée sur la période hivernale.
<ul style="list-style-type: none">• Les pommes de terre et les gnocchis sont souvent trop secs.	La remise en température de ces produits induit un assèchement.
<ul style="list-style-type: none">• Les pâtes ne sont parfois pas assez cuites.	Le problème n'est pas la sous cuisson des pâtes mais la remise en température. Messieurs BENOIT et BOISSELET sont toujours à la recherche de solutions qui éviterait l'assèchement des pâtes lors de la remise en réchauffe.
<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas assez de sauce dans les plats.	Le SIVU prévoit l'ajout d'une sauce pour chaque viande ou poisson proposé, ce qui permettrait d'assaisonner l'accompagnement. Les enfants sont invités à demander au moment du service d'en être servi à leur convenance.
<ul style="list-style-type: none">• Pas assez d'hamburger et de frites dans les menus.	Madame FAYED indique que ce type de menu n'est proposé qu'occasionnellement dans le cadre d'un équilibre alimentaire et dans un souci de logistique dans les cantines où la constitution du burger est chronophage. Toutefois, il est proposé à raison d'une fois par mois des frites sous la forme de pommes crispers, pommes noisettes, pommes duchesse, pommes rissolées...

<ul style="list-style-type: none"> • Un enfant a retrouvé des cheveux à plusieurs reprises dans ses plats. 	Madame FAYED explique que les équipes en cuisine portent obligatoirement une charlotte qui enveloppe la totalité des cheveux afin d'éviter que ceux-ci ne tombent dans les aliments et puissent se retrouver dans les plats.
--	--

III. Retour sur les menus de février et mars

<ul style="list-style-type: none"> • 07/02 : La brandade de morue a été très appréciée. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 09/02 : La compote pomme abricot était trop liquide. 	Il semblerait qu'il s'agisse d'un lot spécifique, le problème n'est habituellement pas rencontré. Madame FAYED invite les référents des offices à remonter l'information afin que des actions soient menées auprès des fournisseurs.
<ul style="list-style-type: none"> • 10/02 : déception pour le burger veggie du fait de son appellation « burger ». 	Le SIVU prend note et le plat sera renommé lors de l'élaboration des menus par « palet veggie », mais il fut néanmoins apprécié. Pour information, l'appellation ci-mentionnée correspond à celle du fournisseur.
<ul style="list-style-type: none"> • 16/02 : les œufs florentins n'ont vraiment pas été appréciés et le chauffage a provoqué des éclatements des œufs. 	Le SIVU ne renouvellera pas de recette avec chauffage des œufs durs. Les œufs florentins seront à consommer froid.
<ul style="list-style-type: none"> • 17/02 : le pâté et les rillettes en entrées ont été très appréciés. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 20/02 : Le filet de poisson sauce colombo a été très apprécié. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 21/02 : le repas a plu, les enfants disent préférer les radis entiers avec beurre plutôt que les radis râpés. 	Il est plus facile pour les enfants en maternelle de consommer les radis râpés. Néanmoins, les enfants en élémentaire apprécient le beurre qui accompagne le radis rond. Une alternance des formes sera proposée au menu pour favoriser la diversification.
<ul style="list-style-type: none"> • 22/02 : les poireaux vinaigrette en entrée étaient trop gros et durs. Les crozets de légumes ont été en revanche très appréciés. 	Le SIVU prend note et reverra la taille des poireaux à l'avenir.
<ul style="list-style-type: none"> • 24/02 : avis mitigé sur le mélange quinoa et cubes de carottes. 	Le choix des cubes de carotte est stratégique car les diététiciennes du SIVU savent qu'ils sont appréciés par les enfants.
<ul style="list-style-type: none"> • 02/03 : les gnocchis ont été appréciés par les enfants mais pas par les adultes qui les ont trouvés très secs. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 03/03 : trop de légumes au menu avec palets maraîchers + carottes et côtes de blettes pour les rationnaires sans viande. 	Le SIVU apporte un point de vigilance pour équilibrer les menus végétariens avec féculents et légumes mélangés. De plus, l'offre alimentaire en plat sans viande est limitée en raison de la réduction des produits à base de soja.
<ul style="list-style-type: none"> • 06/03 : intégralité du menu très apprécié (colin pané, cœur de blé, babybel, compote liégeoise). 	
<ul style="list-style-type: none"> • 08/03 : belle découverte de la tarte à la rhubarbe. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 09/03 : la paupiette de saumon a déçu et avait l'aspect de la paupiette de volaille (sec et gris). 	
<ul style="list-style-type: none"> • 14/03 : beignets de calamars et épinards très appréciés. 	

<ul style="list-style-type: none"> • 15/03 : la purée de patate douce était très fade. 	<p>La recette sera revue.</p>
<p>Goûters :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les goûters ne sont pas assez consistants en élémentaire. • Le temps du goûter est trop court. • Il y a trop de pain au goûter et celui-ci est trop sec. <ul style="list-style-type: none"> • Demande d'ajout de boissons dans le goûter 	<p>Le SIVU propose du pain trois fois par semaine (petit pain ou pain viennois). Le pain est un aliment important de notre alimentation. Il permet d'avoir un goûter équilibré et régule la satiété.</p> <p>Les goûters sont composés d'un produit céréalier (pain ou biscuit) accompagné d'un produit laitier ou d'un fruit cru ou cuit. Madame FAYED explique que les quantités des biscuits fournis au goûter suivent les grammages dictés dans les recommandations du GEMRCN.</p> <p>La ville souhaite proposer des goûters à 2 composantes, ce qui reste malgré tout équilibré.</p> <p>L'eau est la seule boisson recommandée à volonté afin de limiter les apports sucrés.</p> <p>Des fontaines à eau sont disponibles dans le réfectoire. Les élèves peuvent utiliser leur gourde lors du goûter.</p>

IV. Validation menus de Avril et Mai

- Les fraises proposées au menu du 27 avril sont à retirer, n'étant pas de saison. Elles seront remplacées par un autre fruit.
- Menu du vendredi 19 mai (pont de l'ascension), seul le service SMA sera assuré. Le chou-fleur initialement proposé sera accompagné par des pommes de terre.

V. Conclusion

Lors de cette commission, le sujet du goûter est beaucoup revenu. Il a été principalement remonté, le fait que le goûter des élémentaires n'était pas assez consistant et comportait trop de pain. Il a également été indiqué que le pain était souvent trop sec au goût des enfants.

Le SIVU a rappelé l'importance du pain au goûter 3 fois par semaine dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Monsieur DULAC a mentionné la mise en place d'ici la fin de l'année scolaire d'un sondage sur les goûters scolaires auprès des familles de la ville de Colombes. A la suite de celui-ci, des actions seront mises en place en conséquence.

Des pistes de réflexion sont déjà en cours d'étude, comme la prise du goûter en salle de restaurant dès septembre 2023 pour les élémentaires, ce qui permettra de diversifier l'offre alimentaire.

La prochaine commission des menus scolaires se déroulera le vendredi 12 mai.