



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

# COMMISSION DES MENUS

## Crèches - Ville de Colombes

### Etaient présents :

Madame LE FOLL

Directrice Adjointe à la famille

Madame SEGALA

Directrice Adjointe de la crèche Dolto

Madame FAYED

Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène

Madame MORTIER

Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co

**Lieu/Heure :** SIVU Co.Cli.Co le 13 mai 2024

### Ordre du jour :

- I. Retour sur les précédents menus
- II. Validation des menus d'avril et mai
- III. Conclusion

### **I. Retour sur les précédents menus**

- **09/04** : aubergines cubes pas appréciées, aspect gélatineux et pas appétissant, il est demandé de ne plus en proposer,
- **16/04** : la ratatouille a été très appréciée.

### **II. Validation des menus juin et juillet**

- **07/06** : il est demandé que le mélange semoule et butternut soit séparé,
- **13/06** : repas trop copieux, l'entrée d'œuf dur a été remplacée par du céleri râpé,
- **20/06** : le curry étant un mélange d'épices, il est pas préférable de ne pas le proposer aux enfants. Ainsi, la sauce curry sera remplacée par une sauce tomate,
- **18/06** : interrogation sur la consommation du rôti à froid. Il a été décidé de le laisser ainsi mais la consommation auprès des enfants sera à surveiller,
- **25/06** : il a été demandé de changer l'entrée de taboulé par de la betterave. La semoule sera en accompagnement avec les petits pois dans des barquettes différentes,
- **01/07** : interrogation sur le mélange maïs et poivrons rouges, ce dernier sera remplacé par du cœur de palmier,
- **11/07** : habituellement la ratatouille est accompagnée d'un féculent, mais pour ce jour elle sera à déguster seule, la consommation sera à surveiller,
- **18/07** : ce ne sera pas des cubes d'aubergines au vu du retour précédent. Un gratin sera fait avec des lamelles d'aubergines et de pommes de terre.

### III. Conclusion

La prochaine commission de menu aura lieu le 11 juillet à 9h30.

Des pique-niques seront proposés au cours des mois de juin et juillet où il sera possible alors d'en commander 150 par jour.

Composition des menus pique-niques :

- Une crudité (tomates cerises, bâtonnets de concombres, melon ou pastèque),
- Un sandwich thon fait maison,
- Un fromage,
- Une purée de fruits en gourde.

Il a été décidé de ne pas proposer de menu pique-nique généralisé le jour de la fermeture des crèches.

Néanmoins, ce jour-là, il pourra y avoir une commande de 150 pique-nique maximum.

Les crèches seront fermées du 29 juillet au 26 août inclus date à laquelle aura lieu la journée pédagogique. Les livraisons seront donc autorisées cette journée.

Ce sera la crèche les cigognes qui sera ouverte en permanence pendant la fermeture estivale.

L'assemblée a échangé sur les denrées à proscrire à la rentrée jusqu'au mois de janvier.

Il a été décidé de ne pas proposer de viande d'agneau pour les bébés et les moyens-grands.

Pour les purées de légumes, celles aux choux-fleurs et brocolis seront également à éviter sur la période.