



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

# COMMISSION DES MENUS

## Crèches - Ville de Colombes

### Etaient présents :

Madame LE FOLL  
Madame FAYED  
Madame MORTIER  
Madame YEUBE

Directrice Adjointe à la famille  
Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène  
Diététicienne  
Diététicienne

**Lieu/Heure :** SIVU Co.Cli.Co le 15 Janvier 2024 à 14h

### Ordre du jour :

- I. Retour sur les précédents menus
- II. Validation des menus de février et mars
- III. Conclusion

### I. Retour sur les précédents menus

- Le goût et la texture de la bûche de Noël n'ont pas été appréciés par la crèche les passereaux. De plus, la découpe du produit a été difficile. Les parts s'écrasaient car il s'agissait de petites parts.
- Les croisillons Dubarry proposés au repas de Noël n'ont pas été appréciés en raison du goût très prononcé du chou fleur.
- La part de la galette des rois a été jugée trop petite par la crèche les passereaux. Cela rendait la découpe difficile. De plus, la garniture ne tenait pas lors de la découpe. Les responsables des crèches souhaiteraient une autre pâtisserie avec une pâte briochée plus facile à travailler. Madame FAYED évoque la probabilité d'une erreur de quantité de galettes livrées sur la crèche (au vu des grammages par portion et le nombre de galettes nécessaires pour assurer le déjeuner). Elle souligne que ce produit frais est élaboré par notre boulanger et que la qualité est de par ce fait meilleur. Madame MORTIER ajoute que le SIVU n'a pas changé de fournisseur depuis environ 6 ans et que c'est la première année que nous avons ces retours. Pour information, il était prévu 10 galettes pour la crèche les passereaux, et une portion correspond à 62g par enfant. Néanmoins l'équipe du SIVU prend note du souhait d'alternative de la galette.
- Il a été remonté que la dernière purée de pêche proposée présente une forte acidité au goût des enfants. Madame FAYED explique qu'elle est sans sucre ajouté et que la qualité et le goût dépend de la récolte des pêches qui ont servi à élaborer le produit chez l'industriel. Madame MORTIER suggère de proposer une purée pomme pêche qui serait moins acide que la référence que nous avons.

- Il a été demandé un retour de satisfaction sur la consommation du pain de campagne proposé au goûter. Madame LE FOLL indique ne pas avoir eu de retour négatif. Dans l'attente des autres directrices sur la question, le produit reste en proposition à une fréquence de 2 fois par mois.

## **II. Validation des menus de Février et Mars**

### Février

**22/02:** Madame Le Foll souhaite que l'appellation brisure soit retirée sur le produit chou-fleur.

### Mars

**11/03 :** Une purée de fruit est proposée, à la place d'un fruit. Madame FAYED demande la raison de la présence d'un fruit cru systématiquement. La directrice répond qu'il s'agit d'une recommandation des médecins de crèches afin d'assurer un bon apport de fruit quotidien, notamment pour les enfants de familles défavorisées.

Cependant, une exception est autorisée une fois par mois, afin d'éviter la répétition des mêmes fruits sur les goûters et les déjeuners pendant l'hiver.

**12/03 :** Changement des courgettes par de la carotte.

**19/03 :** La carotte râpée en entrée sera remplacée par des courgettes râpées.

**26/03 :** Il est prévu une bolognaise au menu scolaire, Madame FAYED demande si la viande hachée est autorisée pour les enfants en crèche. Madame LE FOLL répond que oui si le taux de matière grasse n'est pas supérieur à 15%.

Après vérification de la fiche technique, la viande hachée que nous utiliserons répond à ce critère. Des pâtes bolognaises ont donc été validées.

## **III. Conclusion :**

Pour les menus de printemps, une demande de soupe froide gaspacho a été effectuée en compensation de l'absence de soupe pendant cet hiver. Cette demande sera portée à l'étude par nos équipes.

Une demande a été exprimée sur la proposition de fromage à tartiner autre que le petit cotentin et le St Môret. La directrice nous explique que cette requête a été faite dans le but de réduire la consommation de produits laitiers reconstitués type la Vache qui rit ou Kiri. Ainsi, du Chanteneige sera proposé au goûter le 20 mars et du St Môret le 25 mars.

Madame LE FOLL souhaiterait que du navet soit proposé au menu. Le produit sera proposé pendant les prochaines vacances scolaires.

Une nouvelle crèche ouvrira ses portes en janvier 2025 au niveau du quartier Arc sportif.

La prochaine commission de menu aura lieu le 11 mars 2024.