



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 16 novembre 2023

Etaient présents :	
Madame MA	Conseillère municipale et vice-présidente du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur CONDON	Chargé de mission ville de Colombes/ SIVU Co.Cli.Co
Monsieur BENOIT	Responsable du service AERS de la Ville de Colombes
Monsieur BOISSELET	Responsable Qualité et Restauration de la ville de Colombes
Monsieur MEGHERBI	Responsable adjoint service enfance
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
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Madame YEUBE	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Madame EL MOUTAKI	Parent FCPE
Madame BREANT	Parent FCPE
Madame WONG GREGOIRE	Parent UPIC
Madame CHIKHI	Parent UPIC
Madame BARA	Parent Apr'Hoche
Madame BLANQUET DU CHAYLA	Parent Amstragram
Monsieur RODRIGUEZ	Directeur de l'école
Madame OUCHAOUD	Référente office
Monsieur VEILLET	Responsable de l'accueil de loisirs

Lieu/Heure : Ecole élémentaire Georges Pompidou élémentaire à 14h

Ordre du jour :

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

II. Retour des enfants

III. Retour des parents et validation des menus de Décembre et Janvier

IV. Conclusion

I. Présence et tour de table de l'assemblée

II. Retour des enfants :

<ul style="list-style-type: none"> Semaine du goût : Le thème et la cohérence dans l'élaboration des menus ont été très appréciés. Il est dommageable que les affiches et flyers soient parvenus tardivement, empêchant une utilisation convenable des supports. 	L'équipe du SIVU travaille sur la semaine des saveurs à partir du mois juillet (choix du thème, des menus et contenu du flyer). Le SIVU dépend d'autres services pour la confection des documents. Neanmoins, ces derniers ont été livrés aux écoles immédiatement après leurs impressions.
<ul style="list-style-type: none"> Demande de plus d'entrées chaudes. 	Madame FAYED explique que l'élaboration des menus est soumise à des recommandations nutritionnelles, tout comme la fréquence de proposition des différentes catégories d'aliments. Pour des contraintes de réchauffe dans les offices des écoles, elles sont uniquement proposées le mercredi et pendant les vacances scolaires sauf en cas de menus à thème (ex : nems pendant la semaine des saveurs).
<ul style="list-style-type: none"> Les enfants soulèvent le fait que certaines entrées sont congelées (Exemple des concombres). 	La réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, exige des températures de conservation des produits entre 0-3°C, jusqu'à la consommation. L'équipe du SIVU stipule que les concombres sont frais et entreposés au froid positif c'est pourquoi, il n'y a pas de raison qu'ils soient congelés.
<ul style="list-style-type: none"> Demande s'il est possible d'avoir les sauces et les vinaigrettes à part. 	<p>Pour les entrées : Madame FAYED évoque la demande contraire de la ville de Clichy. Monsieur LE MOIGNE explique que le mélange se fait lors de la préparation, et donc avant la mise en barquette. De plus la vinaigrette assure une conservation du produit (évite l'oxydation). Madame MA, informe que pour des raisons écologiques, il est recommandé de réduire les emballages plastiques donc d'éviter la multitude de barquette pour un même plat.</p> <p>Pour les plats : Monsieur CONDON rappelle que les enfants peuvent demander plus ou moins de sauce dans leurs assiettes au moment du service.</p>
<ul style="list-style-type: none"> La viande est souvent grasse (Exemple : le sauté de veau du 16/11). 	Le responsable d'exploitation du SIVU, Monsieur LE MOIGNE explique que la qualité de la viande est différente d'un morceau, mais aussi d'un paquet à un autre dans le même lot de produit utilisé pour la préparation. Les équipes déconditionnant les paquets, retirent dans la mesure du possible les morceaux contenant beaucoup de gras, mais il est normal qu'il en reste toujours un peu.
<ul style="list-style-type: none"> Le rôti de bœuf est dur, Les pâtes sont sèches et croustillantes. 	Madame FAYED souligne le fait que la mise en réchauffe ainsi que le maintien en température pourraient être les causes de l'asséchement de certains produits.
<ul style="list-style-type: none"> Demande de menus tels que hamburgers, hot dogs 1 fois par mois. 	Madame FAYED explique que ces menus sont proposés exceptionnellement (à l'occasion de repas à thème tel que le repas de fin d'année) car ils demandent beaucoup plus de manipulations pour le personnel dans les offices ce qui est contraignant pour eux.

<ul style="list-style-type: none"> Demande de bolognaise à la viande ou de pizza à la viande. 	La demande a été entendue par les diététiciennes du SIVU.
<ul style="list-style-type: none"> Demande de repasser à la baguette BIO tous les jours. 	<p>La consommation des différents pains diffère d'une école à une autre c'est pour cela qu'ils sont variés dans la semaine pour satisfaire tous les élèves.</p> <p>Depuis la rentrée des vacances d'automne, la baguette BIO est proposée tous les lundis, mercredis et jeudis. Le pain de campagne BIO est au menu les mardis. Une nouvelle variété est proposée les vendredis, le pain blanc tranché BIO.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Fruits pas assez mûrs. 	<p>Madame MORTIER, informe que les équipes du SIVU veillent à la maturité des fruits avant de les proposer à la consommation. Cependant il peut toujours y avoir des écarts car il est impossible de vérifier l'état de 12 000 fruits. Dès réception, un contrôle est effectué et en cas de problème, des actions sont engagées tel que le retour du produit et son remplacement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Plats pas assez relevés. 	Les retours sont différents d'une école à une autre.
<ul style="list-style-type: none"> Goûters : <u>Demandes</u> : plus de gâteaux moelleux, autre que celui aux amandes. Intégration de produits salés (fromage) En plus grande quantité <u>Remarques</u> : trop de confitures, trop de biscuits secs, et pas de viennoiseries. 	<p>Madame FAYED rappelle que des gâteaux autres que les biscuits sont instaurés au goûter.</p> <p>Aussi le pain est plus satiétogène que les biscuits et les gâteaux c'est pour cela qu'il est proposé 3 fois par semaine en variant les accompagnements.</p> <p>La quantité de biscuits ne peut pas être augmentée car elle respecte les grammages recommandés.</p> <p>Concernant le fromage il est de nouveau proposé 1 fois par mois (vache qui rit avec pain ou pik et croq).</p> <p>Enfin concernant les viennoiseries elles ne sont proposées que les mercredis ou pendant les vacances.</p> <p>Le SIVU étudiera la possibilité de les proposer en semaine en période scolaire.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Certains fruits sont compliqués à consommer au vu des conditions dans lesquelles ont lieu les goûters dans certaines écoles (pommes trop dures, oranges et kiwi à couper) 	Les référents restauration des établissements envisagent une logistique pour faciliter la consommation des fruits sur le goûter.
<ul style="list-style-type: none"> 1 seule clémentine au goûter. 	Les clémentines reçues par le SIVU sont plus petites que celles prévues initialement. Le grammage va être revu.

III. Retour des parents et validation des menus de Décembre et Janvier

<ul style="list-style-type: none"> Demande de plus de fruits crus. 	Madame MORTIER explique qu'il y a toujours un fruit cru dans la journée car s'il n'est pas proposé au déjeuner il sera mis au goûter.
<ul style="list-style-type: none"> Les parents remarquent qu'il y a plus de garnitures mixtes proposées comme demandé à la commission précédente. 	Madame FAYED explique qu'il est difficile d'instaurer des garnitures mixtes de manière systématique mais que les équipes tendent vers ce qui a été demandé.
<ul style="list-style-type: none"> Trop de produits laitiers. 	Madame MORTIER rappelle la préconisation de 3 produits laitiers par jour pour les enfants (CF Programme National Nutrition Santé) ainsi que la présence obligatoire d'un produit laitier dans le repas d'après le GEMRCN. Aussi, certains aliments tels que la crème ou le beurre ne sont pas des produits laitiers mais des matières grasses.
<ul style="list-style-type: none"> Demande l'existence d'animations nutritionnelles dans les écoles 	Madame FAYED explique qu'il existe une animation menée par les diététiciennes du SIVU dans les écoles où sont faites les commissions. Dans cette animation les enfants apprennent à faire un menu équilibré qui sera proposé à la consommation les mois suivants.
<ul style="list-style-type: none"> Demande de plus de soupe 	Cette demande ne peut toujours pas être effectuée par le SIVU suite à l'atteinte de la capacité maximale de leur équipement de fabrication de soupe.

<ul style="list-style-type: none"> Nouvelles remarques concernant les légumes hors saison. 	Les diététiciennes essayent de respecter au maximum les saisonnalités. Cependant, certains légumes sont proposés hors saison tels que les concombres car ils sont bien consommés par les enfants.
<ul style="list-style-type: none"> Les omelettes sont-elles fraîches ou surgelées ? 	L'omelette est un produit frais et élaborée à base d'œufs BIO français.

IV. Conclusion

Le projet de visite des locaux du SIVU Co.Cli.Co devrait bientôt reprendre.

La prochaine commission aura lieu en janvier pour les menus de février et mars.