



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 22/11/2024

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 BOISSELET	Responsable Qualité et Restauration de la ville de Colombes
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène du SIVU Co.Cli.Co
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Madame POURIN	Animatrice de l'école S. VEIL
Madame CARDOSO	Directrice de l'école L.WALLON élémentaire
Madame DERIANCOURT	Responsable de l'accueil de loisirs
Monsieur CARRE	Référent d'office de L.WALLON élémentaire
Madame EL MOUTAKI	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame CHOLEWA BRIONNE	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame QUACH	Représentant de parents d'élève UPIC L.BOURGEOIS B
Monsieur LE TEURNIER	Représentant de parents d'élève APEIC L.WALLON élémentaire

Lieu/Heure : Langevin WALLON élémentaire à 14h

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée*
- II. Retour des menus d'octobre et novembre 2024*
- III. Présentation des menus de décembre 2024 et janvier 2025*
- IV. Conclusion*

I. Présence et tour de table de l'assemblée

Madame MA introduit la commission des menus et invite l'assemblée à se présenter.

II. Retour des menus précédents :

<ul style="list-style-type: none">• 30/09 : Radis beurre pas appréciés sauf le beurre,• Haricots rouges pas appréciés,• Reste du menu bien mangé,	Il y a peu d'alternative d'entrée de crudité en hiver, mais celles-ci seront limitées au maximum.
<ul style="list-style-type: none">• 01/10 : Trop de légumes dans le riz cantonnais donc pas apprécié par les enfants,	La volonté du SIVU est de simplifier les menus et les repas. Cette recette sera revue pour qu'elle contienne moins d'ingrédients.
<ul style="list-style-type: none">• 02/10 : Repas apprécié (raviolis saumon et betterave),	
<ul style="list-style-type: none">• 03 et 04/10 : Repas appréciés	
<ul style="list-style-type: none">• 07/10 : Haricots verts moyennement appréciés,• Salade maïs ciboulette appréciée,	
<ul style="list-style-type: none">• 08/10 : Les enfants n'ont pas senti le poisson dans la brandade,	Madame MORTIER a répondu que la brandade est faite avec un poisson blanc (hoki) pas aussi fort en goût que de la morue pour justement favoriser la prise alimentaire. Les diététiciennes prennent note de la remarque.
<ul style="list-style-type: none">• 09/10 : Salade de boulgour pas appréciée à cause des olives et trop d'ingrédients différents,• Brocolis à la crème pas appréciés,	
<ul style="list-style-type: none">• 10/10 : Céleri sauce cocktail pas apprécié,• Le reste du menu a été apprécié,	
<ul style="list-style-type: none">• 11/10 : Houmous et blinis moyennement mangés,• Reste du menu apprécié,	
<ul style="list-style-type: none">• 14/10 : Jambonneau de porc très apprécié mais grosse frustration chez les enfants car certains n'ont pas pu en avoir et ont eu du jambon à la place,	Madame FAYED évoque un problème interne et comprend la déception des enfants. Le SIVU les remettra au menu pour que les enfants puissent en profiter.
<ul style="list-style-type: none">• 15/10 : Menu assez apprécié sauf les lentilles mélangées avec les carottes,	
<ul style="list-style-type: none">• 16/10 : Tarte aux anciens légumes très appréciée,	
<ul style="list-style-type: none">• 17/10 : Menu apprécié	
<ul style="list-style-type: none">• 18/10 : Menu très apprécié	
<ul style="list-style-type: none">• 21/10 : Pomelos pas mangé,• Reste du menu apprécié,	
<ul style="list-style-type: none">• 22 et 23/10 : Menus appréciés	
<ul style="list-style-type: none">• 24/10 : Salade de riz pas mangé car riz pas cuit et plein d'eau,	Suite aux problèmes de cuisson du riz cette entrée est moins proposée au menu et le SIVU Co.Cli.Co va régler ce souci.
<ul style="list-style-type: none">• 25/10 : Filet de merlu sauce coco ananas surprenant mais bien consommé dans l'ensemble,• Céréales à l'indienne appréciées,	
<ul style="list-style-type: none">• 04/11 : Menu trop léger car radis beurre pas appréciés sinon le reste bien mangé et il s'agissait d'un repas à 4 composantes,	
<ul style="list-style-type: none">• 05/11 : Menu apprécié sur Simone Veil mais a moins bien fonctionné sur les autres écoles,	
<ul style="list-style-type: none">• 07/11 : Purée de courgettes pas appréciée,• Vieux Pané pas apprécié,	

<ul style="list-style-type: none"> • 08/11 : Céleri rémoulade pas apprécié, • Epinards sauce aurore pas appréciés car pas de sauces dans certaines barquettes, 	Le SIVU Co.Cli.Co note la problématique de sauce dans les barquettes qui n'ont pas eu la même quantité et celles qui paraissaient sans sauce.
<ul style="list-style-type: none"> • 12/11 : Segment de pomelos pas mangés, • Pizza au thon et carottes bien mangés malgré la surprise d'avoir des carottes à côté de la pizza, 	Madame MORTIER évoque les grammages qui sont différents de ce que l'on peut manger au domicile. Pour la pizza ils n'ont eu qu'une part avec un grammage adapté, c'est pour cela qu'ils ont eu un complément en carottes.
<ul style="list-style-type: none"> • 14/11 : Menu apprécié 	
<ul style="list-style-type: none"> • 15/11 : Bolognaise de lentilles avec les pâtes bien appréciée, • Poire trop dure, 	Un point a été fait avec le fournisseur de fruits pour éviter ces problématiques de fruits pas assez mûrs.
<ul style="list-style-type: none"> • 18/11 : Tartiflette viande et sans viande bien mangées. Cependant cela est problématique pour les enfants qui n'aiment pas le fromage, 	Madame POURIN a expliqué que dans son école même ceux qui n'aimaient pas le fromage ont pu manger car il était mis au-dessus et pouvait être enlevé.
<ul style="list-style-type: none"> • 19/11 : Menu apprécié mais coquillettes trop grasses, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 20/11 : Menu apprécié, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 21/11 : Menu bien passé mais manque en gigot d'agneau car il y avait moins de tranches dans les barquettes que le nombre de convives prévus, 	Madame FAYED explique qu'il y a eu un souci lors du conditionnement et que cela n'allait plus se reproduire. Les portions sont programmées à l'unité, une unité correspond au grammage recommandé.
<ul style="list-style-type: none"> • 22/12 : Menu assez bien mangé, 	
<ul style="list-style-type: none"> • Baguette bien mangée, 	
<ul style="list-style-type: none"> • Pains tranchés moins appréciés, les enfants ne mangent que la mie et les trouvent secs, 	Madame MA évoque le test fait à Léon Bourgeois et explique que ce pain avait été apprécié et c'était pour cela que qu'il avait été mis au menu. Madame FAYED rappelle l'alternance du pain servi au cours de la semaine.
<ul style="list-style-type: none"> • Les sauces tomates sont souvent acides, 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les offices et les adultes des écoles se plaignent que les quantités pour les adultes soient plus petites que celles des élémentaires, 	Le SIVU Co.Cli.Co note cette problématique pour essayer de la régler rapidement. Les diététiciennes expliquent tout de même que les portions adultes sont plus importantes que celles des enfants.
<ul style="list-style-type: none"> • Les barquettes des plats sont trop différentes au niveau du poids, 	Le SIVU Co.Cli.Co note, une communication sera effectuée.
<ul style="list-style-type: none"> • Sandwich club emmental pas du tout apprécié, 	Demande que le SIVU Co.Cli.Co fasse des sandwichs maisons, Madame MORTIER répond qu'actuellement c'est impossible car il n'y a pas les ressources humaines et matériels nécessaires. Madame POURIN raconte l'époque où les sandwichs étaient faits par les animateurs mais Madame MORTIER évoque des doutes quant aux autorisations sanitaires pour faire cela. Madame MA demande s'il est possible que le SIVU envoie tous les ingrédients et que les offices les assemblent ainsi les enfants pourraient choisir la garniture. Madame MORTIER rappelle que la loi Egalim impose un menu végétarien et donc qu'il est suivi dans les pique-niques et que d'un point de vue faisabilité et allergènes les enfants ne pourraient pas choisir leurs ingrédients. La demande quant à la livraison des ingrédients et l'assemblage en office va quand même être étudié par le SIVU Co.Cli.Co.
<ul style="list-style-type: none"> • Crème de marron pas appréciée, 	Madame FAYED explique que la crème de marron est proposée afin de diversifier l'offre alimentaire des goûters. En effet, il a été remonté que la confiture était servie trop fréquemment.

<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de problèmes sur les fruits soit trop durs ou soit abimées comme parfois les bananes 	<p>Madame FAYED explique que le SIVU Co.Cli.Co a rencontré les commerciaux du fournisseur de fruits il y a deux mois pour cette problématique mais que hélas ça n'a rien changé. Une discussion avec eux sera de nouveau lancée. Madame MA demande s'il est possible de recevoir les fruits 1 semaine en avance, Madame FAYED explique que le SIVU n'a pas la place de les stocker et qu'il n'a pas de mûrisserie.</p>
--	--

Il y a une grosse problématique concernant certaines crudités mais les diététiciennes du SIVU Co.Cli.Co sont dans l'obligation de mettre 10 crudités en entrée sur 20 jours consécutifs. Madame MA évoque le fait de représenter les mêmes crudités appréciées dans la même semaine. Madame MORTIER répond que si nous faisons cela les enfants vont se lasser des seules crudités qu'ils aiment et elle rappelle aussi que le SIVU Co.Cli.Co travaille aussi pour les repas des enfants de Clichy qui n'ont pas forcément les mêmes demandes. Aussi les parents présents acceptent de mettre plus souvent de la tomate en entrée malgré le fait que ce ne soit pas de saison mais c'est ce qui est reproché dans la ville de Clichy. Un constat sera fait entre la commission de Colombes et de Clichy en interne au SIVU Co.Cli.Co pour répondre au mieux aux attentes des 2 villes.

Pendant la commission, monsieur BOISSELET nous a fait part des pesées effectuées cette semaine-là.

III. Présentation des menus de décembre et janvier

Demande à ce qu'il n'y ait pas de menus à 4 composantes avec des radis beurre en entrée. Les diététiciennes ont changé les entrées du 16 décembre et du 15 janvier.

Lorsqu'il y a des repas à 4 composantes, le SIVU Co.Cli.Co portera une attention particulière sur chaque composante en évitant celles qui sont le moins appréciées.

IV. Conclusion

La prochaine commission aura lieu en janvier 2025.