



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 23/01/2025

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
Monsieur VEILLET	Responsable accueil de loisir G. Pompidou
Madame BARREAU	Directrice de l'école Maintenon élémentaire
Monsieur LEYE ENNE	Responsable de l'accueil de loisirs Maintenon
Madame NDOLI	Représentant de parents d'élève FCPE Maintenon
Madame EL MOUTAKI	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame GONGA	Représentant de parents d'élève UPIC Maintenon

Lieu/Heure : Ecole Maintenon élémentaire à 14h

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée
- II. Parole aux enfants de l'école élémentaire Maintenon
- III. Retours sur les menus de décembre 2024 et janvier 2025
- IV. Retours des parents
- V. 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. Parole aux enfants de l'école élémentaire Maintenon

<ul style="list-style-type: none">Avis sur la salle de restauration : 20% des enfants sondés sont très satisfaits, 34.5% sont satisfaits, 38% sont peu satisfaits et 7% pas du tout satisfaits	Les enfants aimeraient avoir un lieu plus convivial avec des dessins, des fresques. Ils souhaiteraient également que la fontaine soit réparée (ce qui a été fait depuis la commission). Ils proposent également d'avoir des chaises de différentes tailles en fonction des élèves.
<ul style="list-style-type: none">Avis sur la propreté de la vaisselle :<ul style="list-style-type: none">- 16.5% très satisfaits,- 8.7% satisfaits,- 34% peu satisfaits,- 41% non satisfaits.	Les enfants relatent que les plateaux sont humides ce qui mouille les serviettes et le pain. Une étude sera portée afin de voir comment stocker les plateaux afin qu'ils sèchent suffisamment pour le prochain service.
<ul style="list-style-type: none">L'organisation pour aller déjeuner :<ul style="list-style-type: none">- 26% très satisfaits,- 27% satisfaits,- 23% peu satisfaits,- 24% non satisfaits.	
<ul style="list-style-type: none">Composition des déjeuners :<ul style="list-style-type: none">- 14% très satisfaits,- 20% satisfaits,- 38.9% peu satisfaits,- 27% non satisfaits.	Les commissions des menus nous permettent de faire le point sur les menus appréciés ou non, avec : <ul style="list-style-type: none">- Madame POURRIN, qui nous donne en détail l'appréciation des composantes sur l'école S. Veil,- Monsieur BOISSELET qui a partagé chaque jour les repas avec les enfants et grâce aux pesées de la table de tri sur JJ Rousseau.
<ul style="list-style-type: none">Composition des goûters :<ul style="list-style-type: none">- 22.8% très satisfaits,- 18.6% satisfaits,- 28.5% peu satisfaits,- 30% non satisfaits.	Les enfants disent ne pas avoir assez de chocolat et trouvent que les fruits sont trop durs. Madame FAYED explique qu'une réunion a été organisée avec le fournisseur de fruits pour que des actions correctives soient mises en place pour augmenter la qualité des fruits.
<ul style="list-style-type: none">La table de tri :<ul style="list-style-type: none">- 22.3% très satisfaits,- 13.8% satisfaits,- 25% peu satisfaits,- 38.6% non satisfaits.	La table de tri est inaccessible pour les enfants en classe de CP.
<ul style="list-style-type: none">Les enfants souhaiteraient avoir plus de : pâtes bolognaise, riz, poulet, nugget's, steak haché, pizza, petits pois, haricots verts, frites, omelette, brocolis, cordons bleu, boulettes de viande, couscous, épinards, concombres, glaces, fruits, carottes râpées, beignets au chocolat,	
<ul style="list-style-type: none">Les enfants apprécient moins la salade, le pamplemousse, les salsifis, les courgettes, les radis, les poissons avec sauce, les soupes vertes,	
<ul style="list-style-type: none">Les enfants relatent que les plats sont trop épices, les légumes ne sont pas assez cuits, les frites manquent de sel et qu'elles sont en quantité insuffisante,	Il a été expliqué que les frites sont en quantité suffisante, c'est juste un aliment fort apprécié par les enfants et qu'ils souhaitent du coup en avoir plus. Après vérification, les frites ne sont pas salées (liste des ingrédients). Pour remédier à ce problème, des sachets de sel seront mis à disposition le jour des frites s'il n'y a pas de sauce type ketchup ou mayonnaise.

<ul style="list-style-type: none"> Les enfants proposent d'avoir du sel et du poivre à disposition sur les tables, 	Madame FAYED explique que la loi interdit d'avoir le sel à disposition car il faut en limiter sa consommation.
<ul style="list-style-type: none"> Les enfants souhaiteraient que les féculents et les légumes soient séparés et non mélangés dans les barquettes, 	Madame MORTIER explique que le sujet sera étudié avec les différents secteurs de la cuisine centrale car cette demande risque d'impacter tous les services.
<ul style="list-style-type: none"> Les enfants aimeraient avoir la sauce séparée, 	Madame FAYED explique que les sauces permettent d'éviter l'assèchement au moment de la réchauffe. Monsieur CONDON ajoute qu'il est possible de demander la quantité de sauce voulue au moment du service. Il rappelle également le dispositif de taille (S, M et L) en fonction de l'appétit et l'envie de chacun.
<ul style="list-style-type: none"> Les enfants apprécieraient d'avoir une semaine des saveurs une fois par mois et des repas à thèmes plus souvent notamment ceux à la découverte des saveurs du monde, 	Mesdames FAYED et MORTIER expliquent que la semaine des saveurs est un événement qui n'a lieu qu'une seule fois par an. En avoir tous les mois représenteraient une charge importante de travail. Madame MA ajoute qu'un repas sera élaboré en animation avec une classe et qu'il sera présenté à l'ensemble des enfants des villes de Colombes et Clichy. Il y a toutes les mois un repas à thème et un repas des enfants qui a été réalisé en classe dans une école de Colombes ou de Clichy.

III. Retours sur les menus du mois de décembre et janvier

<ul style="list-style-type: none"> 04/12 : Poulet Yassa bien apprécié 	
<ul style="list-style-type: none"> 06/12 : Raviolis au bœuf et végétarien bien consommés par les enfants, 	
<ul style="list-style-type: none"> 10/12 : Le céleri rémoulade n'est pas passé auprès des enfants mais le jambon de porc, le pavé tomate fromage et les pâtes oui, 	
<ul style="list-style-type: none"> 11/12 : Les appréciations des crêpes aux champignons et du yaourt citron sont mitigées. Les enfants ont bien aimé les brocolis sauce béchamel. 	
<ul style="list-style-type: none"> 12/12 : Dans l'ensemble le repas de Noël a été apprécié hormis la sauce aneth et les pommes sautées qui étaient dures et sèches, 	
<ul style="list-style-type: none"> 13/12 : Repas plutôt apprécié mais les pommes étaient abîmées, (Beaufilet de colin sauce provençale, Riz BIO et potirons, Edam BIO à la coupe, Pomme BIO) 	
<ul style="list-style-type: none"> 17/12 : Repas bien apprécié (Salade de pommes de terre, Chausson volaille bolognaise/Croq végé tomaté, Haricots verts BIO, Saint Paulin BIO, Orange) 	
<ul style="list-style-type: none"> 18/12 : Les enfants ont aimé le filet de merlu au lait de coco ananas, 	Monsieur BIR explique que les morceaux d'ananas sont mis au four pour qu'ils puissent rôtir avant d'être mélangés à la sauce.
<ul style="list-style-type: none"> 19/12 : Le chou-fleur est bien apprécié et les poires sont trop dures, 	
<ul style="list-style-type: none"> 20/12 : Les enfants ont bien aimé la salade de tomates, 	
<ul style="list-style-type: none"> 26 et 27/12 : Très bons repas (26/12 Betteraves, Bouchée à la reine, riz BIO, yaourt banane BIO, Orange BIO) (27/12 Hachis parmentier de canard/Hachis végétal, salade verte, Gouda BIO à la coupe, Poire BIO) 	
<ul style="list-style-type: none"> 06/01 : Repas de la rentrée (Pizza thon) apprécié même si la présence des haricots verts, mieux 	Les diététiciennes expliquent qu'il faut tout de même une ration de légumes avec ce genre de plat.

assaisonnés selon les enfants, les ont quand même laissés septiques,	
• 07/01 : Menu apprécié dans sa globalité hormis les radis beurre qui n'ont pas été consommés, (Radis beurre, Bolognaise bœuf/VG, tortis BIO, fromage frais, galette des rois)	Madame MA explique que le radis est apprécié par les enfants de la ville de Clichy et ayant des menus communs, nous ne pouvons pas les retirer. Madame MORTIER ajoute que la fréquence de présentation a été fortement réduite.
• 08/01 : La salade de riz a été appréciée ainsi que les épinards à la béchamel,	
• 09/01 : Menu très apprécié, (Carottes râpées, Nuggets VG sauce tartare, Frites, Yaourt au citron)	
• 10/01 : Mélange semoule et potiron moyennement passé. Les enfants ont trouvés qu'il y avait plus de potiron que d'habitude,	
• 14/01 : La tarte butternut comté n'a pas été appréciée par les enfants de S. Veil mais sur G. Pompidou elle a été consommée,	Madame FAYED explique que cette tarte a déjà été proposée en 2022 et 2023 au menu et que les retours étaient positifs c'est pour cela qu'elle a été de nouveau servie cette année. Avant de la proposer aux enfants, cette tarte a été échantillonnée et testée avec la présence de madame MA, les retours ont été très positifs.
• 16/01 : Même retour que la semoule/ potiron, les enfants ont constatés qu'il y avait plus de petits pois que d'habitude,	Madame MORTIER explique que le mélange est composé de 50% de légumes et 50% de féculents.
• 17/01 : Le pomelos n'a pas été consommé, la sauce raifort a bien été appréciée par les enfants et les haricots beurre également,	Madame FAYED explique que pour réduire la fréquence du pomelo, des salades de tomates (qui n'est pas un produit de saison) sont proposées malgré que les parents de Clichy soient réticents à cette proposition.
• 20/01 : la qualité du paleron n'était pas satisfaisante (présence de gras et de nerfs),	
• 21/01 : La raclette a très été appréciée par les enfants,	
• 22/01 : les samoussas de légumes ont bien été consommés,	
• 23/01 : Très bonne tarte aux fruits de la passion.	

IV. Retours des parents

- **Point sur les goûters** : les parents soulèvent le fait qu'il y ait trop de pain et souhaiteraient de la diversité. Monsieur CONDON explique que des efforts de diversité ont été mis en place notamment avec la proposition régulière de produits laitiers.
Madame MA précise que le goûter a été mis en place pour tous les enfants de la ville de Colombes avec une prise en charge par la ville, dans le cadre d'une expérimentation.
La ville ne pourra pas ajouter une composante supplémentaire, mais la pérennité de ce programme devra être discutée avec les parents en fonction de la satisfaction des enfants.
- **Retour sur les fruits trop durs** : Madame FAYED dit avoir de plus en plus de « plaintes » concernant la qualité des fruits sur les deux communes. Une réunion avec le fournisseur a déjà été réalisée afin de demander des actions correctives sur la qualité des fruits. Elle explique aussi que des contrôles aléatoires sont réalisés à réception. Si les anomalies sont détectées à cette étape, le SIVU procède à un retour des fruits et commande un produit de substitution

V. Conclusion

La revue des menus du mois de février et mars n'a pas pu être réalisée en séance. Ainsi, les parents sont invités à faire leur retour avant le 31 janvier.

La prochaine commission aura lieu au cours du mois de mars.