



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 23/09/2024

Etaient présents :	
Madame MA	Conseillère municipale et vice-présidente du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur DULAC	Adjoint au Maire à l'éducation, l'enfance et l'éducation populaire
Madame MERRIEN	Directrice générale adjointe de la ville de Colombes
Madame PETISIGNE	Responsable enfance
Monsieur CONDON	Chargé de mission ville de Colombes/ SIVU Co.Cli.Co
Monsieur BOISSELET	Responsable Qualité et Restauration de la ville de Colombes
Monsieur DAILLON	Directeur général des services du SIVU Co.Cli.Co
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène du SIVU Co.Cli.Co
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur BENOIT	Responsable AERS
Madame POURIN	Animatrice de l'école S. Veil
Monsieur MEGHERBI	Responsable de secteur
Madame EL MOUTAKI	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame PIOT	Représentant de parents d'élève AMSTRAMGRAM
Madame BREANT	Représentant de parents d'élève FCPE

Lieu/Heure : Sivu Co.Cli.Co à 14h

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée.*
- II. Retour des menus de juillet, août et septembre 2024*
- III. Point sur la fabrication des menus et évolution à venir*
- IV. Présentation des menus d'octobre et novembre 2024*
- 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. Retour des menus précédents :

<ul style="list-style-type: none">• Les quantités proposées aux goûters sont insuffisantes,	Les grammages des goûters proposés par le SIVU Co.Cli.Co respectent les grammages énoncés par le GEMRCN.
<ul style="list-style-type: none">• Souhait d'avoir les féculents en garnitures plutôt qu'en entrée,	
<ul style="list-style-type: none">• De manière générale les barbecues sont bien appréciés,	
<ul style="list-style-type: none">• Les sandwichs club emmental ne sont pas aussi rassasiants que les autres sandwichs,• Les tomates cerises sont mieux consommées que les concombres en bâtonnets,	Les diététiciennes du SIVU entendent la remarque et vont étudier cette problématique.
<ul style="list-style-type: none">• Il a été demandé pourquoi il y a plus de BIO que les autres labels,	Madame MORTIER explique qu'à partir du mois d'octobre, les viandes de bœuf et d'agneau seront dorénavant de Label Rouge. Elle a également expliqué que le SIVU Co.Cli.Co met en œuvre les moyens pour respecter la loi EGALIM qui exige 50% de produits de labels dont au moins 20% de produits BIO. La part de BIO faisant partie des deux pourcentages, c'est pourquoi on retrouve plus de repas BIO sur nos menus.
<ul style="list-style-type: none">• Les menus ne sont pas visibles sur l'application de la ville de Colombes,	La ville de Colombes est sur le sujet afin de rétablir la mise en ligne des menus. Pour information, les menus sont publiés et visibles sur le site internet du SIVU Co.Cli.Co.
01/07 : la salade de maïs est mieux consommée sans les poivrons, Les 2, 3 et 4 juillet : les repas ont été appréciés par les enfants,	
<ul style="list-style-type: none">• 08/07 : trop de jus dans les haricots blancs	
<ul style="list-style-type: none">• 09/07 : la salade de piémontaise présentée en plat froid n'a pas été totalement consommée car les enfants s'attendaient à avoir un plat chaud,	L'équipe du SIVU explique que des grandes salades sont proposées à une fréquence d'une fois par mois au lieu de 2 sur la période estivale.
<ul style="list-style-type: none">• 10/07 : Le roulé végétal n'a pas été apprécié, la peau était épaisse,	Le SIVU Co.Cli.Co explique qu'il s'agit de la même référence.
<ul style="list-style-type: none">• 17/07 : Inégalité de la répartition de la semoule et du potiron d'une barquette à une autre,	
<ul style="list-style-type: none">• 22/07 : L'ensemble du repas a été consommé hormis le pomelos,	Les diététiciennes du SIVU expliquent qu'une adaptation a été effectuée suite aux différents retours. Dorénavant, nous n'envoyons que des pomelos en segments et avec une diminution de la fréquence.
<ul style="list-style-type: none">• 24/07 : La moussaka végétarienne est bonne malgré le visuel qui laisse à désirer,	
<ul style="list-style-type: none">• 30/07 : Les radis râpés ne sont pas consommés,	
<ul style="list-style-type: none">• 27/08 : Repas brésilien apprécié par les enfants, notamment les accras de poisson,	
<ul style="list-style-type: none">• 02/09 : Bon repas de la rentrée,	
<ul style="list-style-type: none">• 03/09 : Des branches ont été retrouvées dans les haricots verts,	
<ul style="list-style-type: none">• 12/09 : Les gaufres étaient molles,	
<ul style="list-style-type: none">• 13/09 : La rillette de thon n'a pas été aimée par contre la purée de patate douce oui,	

<ul style="list-style-type: none"> • 17/09 : Salade de maïs bien consommée. Il n'y avait pas assez de béchamel dans les épinards les enfants ne la voyait pas et ne la sentait pas, 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les entrées du 18 et du 19 n'ont pas été appréciées (céleri rémoulade et salade de perles) mais les beignets de salsifis ont toujours du succès auprès des enfants, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 20/09 : Trop d'éléments dans la paëlla mais la poire façon belle Hélène a été bien consommée 	

III. Point sur la fabrication des menus et évolution à venir

Mesdames FAYED et MORTIER ont projeté un support présentant le projet des repas à 4 composantes qui vous sera transmis avec ce compte-rendu.

En effet, il a été décidé par les élus de passer aux menus 4 composantes à raison de 2 fois par semaine.

A l'heure actuelle, le SIVU Co.Cli.Co propose des menus à 5 composantes tous les jours (entrée, plat, garniture, produit laitier et dessert).

Le 4 composantes consiste à retirer l'entrée, le produit laitier ou le dessert du menu tout en respectant l'équilibre alimentaire et le GEMRCN.

Par exemple :

- Au lieu de proposer une entrée de féculents, celui-ci sera proposé en garniture,
- Le fromage sera introduit dans le plat ou l'entrée,
- Nous proposerons un laitage aux fruits au lieu d'un laitage nature et un fruit, mais la crudité sera tout de même proposée en entrée.

Les collectivités voisines ont déjà mis en place ce fonctionnement, certaines l'ont adopté à une fréquence de 3 à 5 fois par semaine.

Il s'agit là, d'une expérimentation sur deux mois qui sera évaluée de façon partagée fin décembre/ début janvier.

La mise en place est prévue à partir du mois du 4 novembre. Les menus ont été distribués lors de la commission.

Ils ont été également envoyés par mail aux APE pour consultation et validation avant le 30 septembre.

IV. Présentation des menus d'octobre et novembre

Semaine des saveurs :

La semaine des saveurs aura lieu du 14 au 18 octobre.

Le thème cette année sera l'évolution de l'alimentation française à travers les dessins animés.

Plusieurs époques seront parcourues tout au long de la semaine (l'antiquité, le moyen-âge, les temps moderne...).

Le goûter :

Le pain accompagné du beurre ne plaît pas aux enfants. Ce retour a été pris en compte par l'équipe du SIVU Co.Cli.Co et a effectué les changements à partir des menus du mois de novembre.

V. Conclusion

La prochaine commission aura lieu en novembre 2024.