



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 14/03/2024

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
Monsieur MEGHERBI	Responsable de secteur
Monsieur PALE	Directeur de l'accueil de loisirs Hoche élémentaire
Madame SITCHEUNICAISE	Référente de l'office de l'école Hoche élémentaire
Madame VUON	Parent UPIC
Madame BARA	Parent association APR'HOCHE
Monsieur ROSET	Parent FCPE
Monsieur SION	Directeur de l'école Hoche élémentaire

Lieu/Heure : Ecole élémentaire Hoche à 14h

Ordre du jour :

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

II. Retour des enfants et demandes

III. Retour des parents

IV. Validation des menus d'avril et mai 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 enfants et demandes :

<ul style="list-style-type: none">• Les enfants souhaitent plus de salades composées,	Les diététiciennes du SIVU Co.Cli.Co prennent note de cette demande,
<ul style="list-style-type: none">• Moins de poisson pour les plats sans viandes et mettre plus d'omelette,	Madame FAYED explique que pour une question de diversité, il est proposé du poisson une fois par semaine au menu sans viande.
<ul style="list-style-type: none">• Plus de fruits et légumes de saison,	Le SIVU propose au menu des fruits de saison. Madame FAYED explique les légumes cuisinés sont récoltés au moment de leurs saisonnalités et surgelés immédiatement. Les diététiciennes se permettent de proposer les concombres hors saison car jusqu'à présent il s'agissait d'une entrée appréciée par les enfants.
<ul style="list-style-type: none">• Il a été demandé l'origine du concombre	Après recherche, le concombre BIO que le SIVU propose au menu est le plus souvent français,
<ul style="list-style-type: none">• Souhait d'avoir plus de sauce dans les barquettes,	
<ul style="list-style-type: none">• Les enfants veulent moins de pain ou qu'il ne soit pas mis tous les jour,	Madame FAYED explique qu'il s'agit d'une composante obligatoire du repas et qu'elle ne peut être supprimée. Elle ajoute que 3 variétés de pain sont proposées par alternance sur la semaine. Les enfants de l'école Hoche élémentaire ont exprimé leur préférence pour la baguette BIO. Madame MA explique qu'une dégustation de pain de campagne a été effectuée l'an passé lors d'une commission des menus et que les enfants souhaitaient le substituer complètement à la baguette. Après différentes remontées sur plusieurs écoles, nous avons décidé d'alterner les différentes sortes de pains (bio tranché, baguette et pain de campagne). Madame MA annonce à l'assemblée que le marché du pain sera relancé dans le but de diversifier l'offre et d'augmenter la qualité des pains fournis.
<ul style="list-style-type: none">• Trop de fromages emballés, proposition de mettre un plateau de fromage où les enfants pourront se servir,	Madame MORTIER explique que le choix des fromages dépend de l'entrée proposée au menu car il est difficile de proposer un fromage à la coupe lorsqu'il y a une entrée nécessitant beaucoup de préparation. Madame FAYED ajoute que la plupart des fromages à la coupe sont des fromages au goût prononcé et donc moins appréciés par les enfants. Une réponse collective a été apportée concernant le plateau de fromage : cela n'est pas possible car les grammages ne seront sûrement pas respectés et les règles d'hygiène non suivies.
<ul style="list-style-type: none">• Les enfants relatent qu'il y a trop de bœuf et de porc,	Madame FAYED explique que le bœuf est proposé à raison d'une fois par semaine tandis que le porc une fois toutes les deux semaines. Madame MORTIER ajoute que le GEMRCN indique de mettre 4 viandes rouges non hachées par mois et qu'il est proposé en général une viande hachée en plus pour faire plaisir aux enfants.
<ul style="list-style-type: none">• Suggestion d'un menu surprise,• Les menus ne sont pas variés, proposition de mettre tous les vendredis du poisson et un dessert sucré,	<ul style="list-style-type: none">• L'idée du menu surprise est intéressante, mais madame FAYED explique qu'il est obligatoire d'afficher les menus à l'avance ainsi que les allergènes associés,• Madame MORTIER Les menus sont constitués de manière à ce qu'il n'y ait pas d'aliments qui se répètent sur la même semaine et sur le même jour dans le mois pour assurer au maximum une variété pour les enfants qui mangent ponctuellement à la cantine.
<ul style="list-style-type: none">• Souhait d'un menu «le monde dans notre assiette »	Madame FAYED explique que des repas à thème sont proposés en moyenne une fois par mois sur le thème des saveurs du

	monde (par exemple en avril il y aura un repas espagnol et un repas 4 coins du monde, en mai un repas oriental). L'équipe du SIVU note l'idée du nom et étudie sa mise en place.
<ul style="list-style-type: none"> • Souhait de frites à la place de potatoes, 	<p>Madame FAYED explique que les frites ne sont pas proposées au menu car les offices ne disposent pas de friteuse. Elle indique qu'il y en aura le mardi 19 mars et qu'il s'agit d'une nouveauté.</p> <p>Madame MORTIER a informé que le produit a été testé au sein de la cuisine centrale afin d'étudier si la texture était satisfaisante à la réchauffe (ni trop sèches, ni trop molles). Le SIVU attendra les retours sur ce nouveau produit.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Sel et poivre manquent dans l'assaisonnement, demande de mettre des sachets à disposition, 	Il est interdit de mettre à disposition les sachets de sel et de poivre pour une question de santé publique.
<ul style="list-style-type: none"> • L'entrée de concombre n'est pas appréciée, 	Le SIVU étudie la possibilité de conditionner le concombre et la vinaigrette dans deux barquettes différentes pour éviter que l'assaisonnement se dilue.
<ul style="list-style-type: none"> • Monsieur ROSET demande à ce qu'une entrée ne soit plus proposée dès lors qu'elle n'est pas consommée à hauteur de 50%, 	<p>Madame MORTIER explique que l'appréciation est différente d'une école à une autre mais aussi d'une ville à l'autre.</p> <p>Madame MA et monsieur BOISSELET expliquent le projet mis en place actuellement (relevé de l'appréciation du menu au quotidien sur des écoles différentes et envoi au SIVU de manière hebdomadaire) et le prochain projet qui est la mise en place des pesées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Paleron de bœuf très gras, 	Il s'agit d'un morceau gras qui permet à la viande de rester tendre après la cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> • Desserts sucrés en petite quantité, 	<p>Madame FAYED explique que les grammages proposés respectent ceux indiqués dans le GEMRCN (environ 50g pour un enfant en élémentaire).</p> <p>Madame MORTIER ajoute que certains desserts sont plus lourds donc les parts paraissent plus petites (exemple de la tarte aux pommes campagnarde).</p> <p>Des desserts peuvent être prédécoupés par l'industriel et être au-dessus des grammages recommandés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Manque de repas sur une école, 	<p>Monsieur CONDON explique qu'il effectue les commandes des repas auprès du SIVU Co.Cli.Co en fonction des inscriptions et des fréquentations des années précédentes.</p> <p>Des repas de secours sont déployés lorsque les effectifs ne corrélaient pas avec la commande de repas mais la mise en place de ce dispositif se fait rare.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les repas du 5, 6, 7 février ont été bien consommés et appréciés par les enfants, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 08/02 : Le mélange céréales méditerranéennes et courgette a été moyennement apprécié, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 09/02 : Le repas du nouvel an chinois a été apprécié surtout le beignet d'ananas, néanmoins, les champignons noirs ont dérangé les enfants, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 12/02 : Le palet lentille sarasin proposé au repas sans viande a été apprécié avec sa sauce, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 15/02 : La quiche Lorraine bien consommée ainsi que son dérivé pour les sans viandes, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 16/02 : La crème dessert pistache pas appréciée par les enfants de S. Veil mais bien aimée par les enfants d'Hoche, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 19/02 : L'ensemble du menu bien consommé, 	

<ul style="list-style-type: none"> • 20/02 : cœur de palmier pas du tout apprécié mais bolognaise de lentilles bien consommée, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 21/02 : Bouchée à la reine bien appréciée par les enfants malgré la difficulté à la servir pour les agents des offices, 	Les diététiciennes entendent les difficultés dans les offices et c'est pour cela que c'est un menu proposé une fois par et sur un petit effectif.
<ul style="list-style-type: none"> • 23/02 : Pomelos en segments pas appréciés non plus, les enfants s'attendaient à avoir une dosette de sucre et découpe du flan pâtissier difficile, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 28/02 : croque-monsieur bien apprécié, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 01/03 : mélange pommes de terre et blettes moyennement apprécié , 	
<ul style="list-style-type: none"> • 04/03 : rôti de dinde à l'estragon apprécié mais le mélange riz piperade semblait contenir trop de sauce dans certaines barquettes, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 05/03 : le croq tofu était sec, le panais n'a pas eu de succès et la pomme était molle, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 06, 07 et 08 mars : les menus ont bien été consommés, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 11/03 : en fin de service le filet de poisson était sec, 	
<ul style="list-style-type: none"> • 12/03 : menu bien consommé hormis la courgette râpée en entrée, 	Lors de la précédente commission, il a été demandé d'inverser l'entrée et la garniture soit de mettre la courgette en entrée et les lentilles en garniture.
<ul style="list-style-type: none"> • 13/03 : les enfants ont bien aimé la gaufre et la chantilly. 	

III. Retour des parents

<ul style="list-style-type: none"> • Les menus sont audacieux ce qui est apprécié par les parents (par exemple l'escalope de dinde au miel et le panais à la crème) mais veiller à les accompagner avec un produit apprécié par les enfants, 	
<ul style="list-style-type: none"> • Potatoes spicy pas appréciée par certains enfants, 	Ces potatoes ne sont pas épicées, elles sont assaisonnées à l'aide de paprika et de poivre noir.
<ul style="list-style-type: none"> • Monsieur SION explique qu'en travaillant sur l'environnement du repas, les enfants les consommeraient mieux. Il propose donc de mettre à disposition du ketchup et de la mayonnaise en libre-service, 	Madame MA explique que pour une question d'équilibre alimentaire, il n'est pas possible de les mettre à disposition pour éviter les excès par les enfants. Madame MORTIER ajoute qu'il est difficile pour les animateurs de prêter attention à la prise quotidienne de dosette par un enfant qui pourrait à la suite relevé d'un excès.
<ul style="list-style-type: none"> • Demande de gratin de féculents et de légumes, 	L'équipe du SIVU applique cette méthode afin de favoriser la consommation des légumes mais aussi à l'occasion des repas mater'ne, ma santé (par exemple repas du 14 et 31 mai).
<ul style="list-style-type: none"> • Monsieur SION demande s'il est possible qu'un parent puisse choisir le repas que son enfant consommera au moment de l'inscription à la cantine. 	Cela n'est pas possible car le SIVU Co.Cli.Co produit à l'identique plus de 12 300 repas. La personnalisation des repas est difficilement réalisable. De plus, les menus sont établis 2 mois à l'avance tandis que l'inscription 5 jours avant la consommation. Une réflexion est portée sur la possibilité de la création d'un menu parents à l'aide de votes sur le site internet du SIVU Co.Cli.Co.

IV. Validation des menus d'avril et mai

- Demande de mettre plus de fromage au goûter : madame FAYED explique que la fréquence des produits laitiers a été augmenté sur les goûters et que la demande a été prise en note pour étude,
- 30/04 : interrogation sur l'entrée de sardine mais il a été décidé de ne pas la supprimer, du beurre l'accompagnera,
- Souhait d'avoir des gâteaux maison aux goûters : madame MA explique que le marché du pain va être prochainement relancé et qu'il sera demandé de livrer des gâteaux type quatre-quarts,

V. Conclusion

En raison des différents jours fériés, la commission du mois de mai n'aura pas lieu. Néanmoins, les menus du mois de juin vous seront transmis en avril afin des retours puissent être faits.

La prochaine commission aura donc lieu au mois de juin afin de présenter les menus des mois de juillet et août.