



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS Ville de Clichy

Date : 03 mai 2023

Etaient présents :	
MME CABASSET	Adjointe au Maire
MME DE PAOLI	Conseillère municipale
M DEUDON	Conseiller municipal
MME MBIYA	Chargée de mission restauration à la mairie de Clichy
MME AMIEL	Responsable du service enfance
M TZAKAS	Manager groupes scolaires
M LE MOIGNE	Responsable de production du SIVU Co.Cli.Co
MME FAYED	Responsable Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène du SIVU Co.Cli.CO
MME MORTIER	Diététicienne nutritionniste du SIVU CO.CLI.CO
M BASTIEN	Directeur de l'école Edmée Chandon
M YAPI	Responsable périscolaire
MME POSTEC	Parent FCPE
MME LE ROLLAND	Parent FCPE
M GUELLAL	Parent FCPE

Lieu/Heure : Ecole Edmée Chandon à 12h00

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée.
- II. Parole aux enfants de l'école Toussaint Louverture
- III. Parole aux représentants des parents d'élèves
- IV. Retour sur les menus du mois d'octobre et novembre

V. Conclusion

I. Présence et tour de table de l'assemblée

II. Parole aux enfants de l'école élémentaire Toussaint Louverture

• Trop de fromages et parfois pas appréciés,	Madame CABASSET explique que d'après les sondages le Livarot AOP a été apprécié à 68% sur l'école. Madame FAYED explique que le GEMRCN impose un nombre de fromages en fonction de leurs teneurs en calcium (minimum 12 fromages par mois).
• Fruits pas assez mûrs (ex : les poires du 30/04),	Madame FAYED explique que les équipes font leur maximum pour contrôler la qualité des fruits et que s'ils sont de mauvaises qualité ils sont renvoyés au fournisseur mais hélas au vu de la quantité les magasiniers ne peuvent pas vérifier 12 300 fruits un par un. Madame CABASSET et Madame DE PAOLI demandent s'il y a une solution mais aucunes réponses n'ont été trouvées.
• Souhait de plus de poissons panés,	Madame CABASSET explique que la panure du poisson est trop grasse et que ce n'est donc pas possible de le mettre trop régulièrement au menu.
• Souhait de plus de mandarines,	Ce n'est plus un fruit de saison mais les diététiciennes le notent pour l'année prochaine.
• Souhait de plus d'omelettes,	Les diététiciennes du SIVU Co.Cli.Co prennent notes de ce souhait.
• Les enfants présents aiment les petits pois et n'aiment pas les haricots verts et les choux fleurs,	
• Souhait de plus de nuggets,	Même réponse que pour le poisson pané.
• Souhait de plus de saucisses,	Madame CABASSET explique que les saucisses sont grasses et que c'est pour cette raison qu'elles ne sont pas mises trop souvent au menu.
• Préfèrent les garnitures mixtes,	Madame MORTIER demande aux enfants présents s'ils mangent quand même les légumes et ceux-ci répondent que oui. Elle rappelle qu'il ne sera pas possible de faire des garnitures mixtes tous les jours en production.

III. Parole aux représentants des parents d'élèves

• Question sur le passage au sans plastique,	Explication de Madame DE PAOLI sur tout ce qu'englobe le passage en bac inox (nettoyage, manutention, achats matériel...)En effet, le SIVU Co.Cli.Co est devenu actionnaire de la SEMELOG, unité qui sera en charge de laver les bac inox.
• Question sur le pain car il revient que les enfants n'aiment pas le pain tranché et ne différencient pas les 2 sortes. Souhait de revenir au pain boule,	Madame CABASSET explique que les pains en boule étaient fortement gaspillés d'où la demande de changement de pain. Monsieur YAPI confirme que le pain tranché n'est plus mangé et que les enfants ont l'impression que c'est toujours le même. En conclusion, souhait que le pain boule soit remis 1 fois par semaine mais pour la praticité le SIVU le proposera 2 jours (les lundis et jeudis) dès le 27 mai.
• Question sur la répartition de porc sur chaque structure,	Madame MBIY'A explique que la répartition est de 30% et que cela a été calculé en début d'année mais ne peut pas apporter plus de précisions car elle n'occupait pas encore le poste.
• Question sur l'eau distribuée lors du repas,	Monsieur TZAKAS explique qu'il y a des fontaines avec des filtres qui sont changées 2 fois par an. Il n'y a plus de bouteilles en plastique jetables et des gourdes ont été distribuées par la ville.
• Demande de repas avec alternatives sans viandes,	Madame CABASSET explique que cette proposition est illégale car il faut proposer des protéines animales aux enfants et que la ville a fait le choix de respecter la loi.

<ul style="list-style-type: none"> Interrogation sur l'équilibre alimentaire, 	<p>Madame MORTIER explique que l'équilibre alimentaire des menus se fait sur la journée et non la semaine. Si toutefois, il est constaté la présence d'un féculent et d'un dessert, cela fait suite à une modification au cours d'une commission.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Question sur les labels sur le menu du mois de juin, 	<p>Madame FAYED explique que le SIVU respecte la loi EGALIM c'est-à-dire atteindre au moins 50% de produits SIQO dont 20% de BIO. Nous faisons en sorte de proposer au moins un produit de label par menu.</p>

IV. Conclusion

Monsieur DEUDON a pris la parole concernant le dispositif grande et petite faim. Le dispositif ainsi que le livre d'or n'ont pas encore été mis en place depuis longtemps dans cette école mais Monsieur YAPI explique que les enfants ont vite compris.

C'était la dernière commission de l'année scolaire 2023-2024. Madame CABASSET souhaite faire une commission tous les 2 mois pour la prochaine année, ceci sera étudié avec les disponibilités de tous.