



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Clichy

Date : 06/12/2024

Etaient présents :	
Madame DE PAOLI	Elue conseillère municipale
Madame CABASSET	Adjointe au Maire à l'éducation
Monsieur LEMOIGNE	Responsable d'exploitation du SIVU Co.Cli.Co
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité/ Clients/ Nutrition et Hygiène
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Madame SCIALOM	Manager groupe scolaire
Madame MBIYA	Chargée de mission restauration à la mairie de Clichy
Madame ROGER DE CAMPAGNOLE	Diététicienne à la mairie de Clichy
Madame MOKHTAR	Responsable J. Ferry maternelle
Monsieur AGHOBIDI	Directeur périscolaire
Monsieur MORGALLET	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame LE GUELLEC	Représentant de parents d'élève FCPE
Monsieur BERNABE	Représentant de parents d'élève CARE
Madame MUZZIN	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame LAPERRIERE-HORLAIT	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame STOLPOVSKIRH	Représentant de parents d'élève

Lieu/Heure : Ecole élémentaire J. Ferry A à 12h

Ordre du jour :

- *Présence et tour de table de l'assemblée.*
- *Retour des enfants*
- *Retour et questions des parents*
- *Présentation des menus de février 2025*
- *Conclusion*

- **Présence et tour de table de l'assemblée**

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

- **Retour des enfants :**

• Les quantités sont insuffisantes,	Madame CABASSET explique le système de petite et grande faim qui sera remis en place sur l'école J. Ferry A. Ce dispositif permet aux enfants de choisir la quantité de nourriture en fonction de leur appétit.
• Il n'y a pas assez de choux fleurs,	Madame MORTIER explique que cela s'expliquerait par la taille des fleurettes. Il sera proposé, dans la mesure du possible des brisures pour éviter cette problématique de quantité.
• Paleron de bœuf trop gras,	Madame CABASSET explique qu'il s'agit d'un morceau qui contient naturellement du gras.
• Un bout de plastique a été retrouvé dans une galette de soja,	Madame FAYED demande à être informé de ce genre de problématique afin d'engager des actions auprès du fournisseur.
• Les enfants n'aiment pas la ratatouille,	Madame FAYED explique que la ratatouille a été mélangé avec le blé le 3 décembre afin de faciliter sa consommation. Les enfants présents à la commission disent l'avoir consommé.
• Il n'y a pas assez de produits BIO au menu,	Madame FAYED explique qu'il existe une loi, la loi EGALIM qui oblige aux restaurations collectives d'acheter au moins 50% de produits dit de qualité (Label Rouge, AOP, HVE..) dont 20% de produits BIO. Au SIVU Co.Cli.Co nous proposons au moins 2 produits BIO au déjeuner. De plus, le pain servi est systématiquement BIO.
• Les pâtes et le riz sont durs,	Madame MORTIER questionne sur la qualité du riz servi mercredi 6, celui-ci s'est avéré sec également. Cela serait dû à un problème de réchauffe. Elle rappelle que les modalités de réchauffe sont indiquées sur les barquettes. Monsieur LE MOIGNE s'engage à faire des tests pour revoir les paramètres de réchauffe. Madame CABASSET demande aux diététiciennes d'intervenir sur une école le jour de consommation de pâtes pour observer la mise en réchauffe.
• Les galettes de soja reviennent souvent,	Madame MORTIER explique que les palets végétariens ne sont pas tous constitués de soja. Ils peuvent également être composés de protéine de blé. Lorsqu'il s'agit de soja, cela est indiqué dans le libellé.
• Les repas Mater're, ma santé sont similaires,	Madame FAYED explique que les menus végétariens proposés par le SIVU sont variés. Il est proposé : des omelettes, des palets végétariens, des égrenés de soja, des légumineuses. Concernant, ces derniers, les diététiciennes les limitent car ils ne sont pas appréciés. Les enfants présents à la commission disent aimer les dahl de lentilles et la bolognaise aux lentilles.
• Les menus sont différents de ce qui est affiché,	Madame FAYED explique que cela est dû à des ruptures fournisseurs.
• Les radis sont appréciés par les enfants,	
• Les fruits sont souvent trop mûres ou abîmés,	Madame FAYED indique qu'une réunion a été organisée avec le fournisseur de fruits et de légumes

	afin de leur faire part justement des problèmes de qualité des fruits. Des contrôles aléatoires sont effectués à réception. Quand une anomalie est décelée à cette étape, le SIVU refuse la livraison des fruits et cherche à le remplacer par un autre produit équivalent.
<ul style="list-style-type: none"> • Les plats manquent de goûts notamment de sel, 	Madame FAYED explique que les cuisiniers goûtent au moment de la préparation et que nous limitons les quantités de sel en prévention des maladies cardiovasculaires. Nos préparations sont assaisonnées mais sachant qu'elles sont destinées à des enfants, nous adaptons l'assaisonnement et les épices à leurs palais.

• **Retour des parents**

<ul style="list-style-type: none"> • La vinaigrette accompagnant les salades vertes n'est pas suffisante, 	Les diététiciennes du SIVU expliquent qu'il s'agit de bouteilles de vinaigrette envoyées aux offices et qu'une bouteille est prévue pour 100 convives. Les quantités vont être revues à la hausse pour qu'il y ait plus de vinaigrette par personne tout en limitant les matières grasses.
<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de gigot d'agneau n'était pas suffisante, 	Ce jour-là, il y a eu un problème au moment de la fabrication et malheureusement le SIVU n'a été alerté qu'au moment du déjeuner. De ce fait, il était impossible de réajuster. Le SIVU met tout en œuvre afin d'éviter que ce problème réapparaisse.
<ul style="list-style-type: none"> • Les parents disent « subir les 4 composantes » et d'avoir la sensation d'avoir des composantes en moins, 	Les diététiciennes expliquent que l'équilibre alimentaire est maintenu dans les repas à 4 composantes et que les composantes obligatoires du GEMRCN sont présentes : <ul style="list-style-type: none"> - Crudité en entrée ou en dessert, - Féculent, - La protéine animale ou végétale, - Le produit laitier. Madame DE PAOLI revient sur le fait qu'effectivement il y a eu un manque de communication sur le sujet par la commune.
<ul style="list-style-type: none"> • Constat d'une meilleure consommation du pain pavé BIO, 	Madame CABASSET explique que le pain de campagne est meilleur pour la santé et c'est pour cela qu'il y a une alternance de pain pour diversifier.

• **Présentation des menus de janvier 2025**

09/01 : Changement du yaourt citron BIO par du fromage frais aux fruits BIO initialement prévu le 7 janvier.

• **Conclusion**

La prochaine commission aura lieu en février 2025.

Une animation nutrition aura lieu auprès d'une classe de l'école J. Ferry A où les enfants pourront composer eux-mêmes leurs menus.