



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Clichy

Date : 07/02/2025

Etaient présents :	
Madame DE PAOLI	Elue conseillère municipale
Madame CABASSET	Adjointe au Maire à l'éducation
Madame BELGAT	Adjointe DGAPP
Madame SALLEFRANQUE	Responsable Service RMG
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 MBIYA	Chargée de mission restauration à la mairie de Clichy
Madame ROGER DE CAMPAGNOLE	Diététicienne à la mairie de Clichy
Monsieur SCIORTINO	Manager Groupe scolaire Victor Hugo
Madame RIAHI	Directrice Périscolaire Victor Hugo maternelle
Monsieur PLANCHON	Directeur périscolaire restauration Victor Hugo maternelle
Madame BOURDIER	Directrice Adjointe Victor Hugo élémentaire
Madame SOULIE	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame GUAGNER	Représentant de parents d'élève Gavroche réf VHB
Madame DELBALIVE	Représentant de parents d'élève Gavroche
Madame DELDUC	Représentant de parents d'élève Gavroche réf VHM
Madame BETOULE	Représentant de parents d'élève Gavroche co ref VHA

Lieu/Heure : Ecole élémentaire V.HUGO 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 :**

• Demande d'ajouter de la salade verte en plus de la tomate lorsqu'il y a burger,	
• S'il y a trop de « je n'aime pas » dans les votes, est-ce que le plat est supprimé ?	Madame CABASSET explique que le vote vient à peine de reprendre car il avait été arrêté en septembre donc il n'y a pas encore d'actions mises en place. Aussi, elle rappelle que les enfants peuvent écrire dans le livre d'or.
• Demande d'explication du 4 composantes,	Madame MORTIER explique que depuis le 4 novembre, il y a 2 repas à 4 composantes par semaine pour réduire le gaspillage alimentaire et augmenter les produits labélisés (BIO, Label rouge, HVE...). Elle explique que l'élément retiré est soit l'entrée, le produit laitier ou le dessert mais que les éléments obligatoires tels que la crudité, le féculent, la protéine et le produit laitier seront toujours présents (ex : fromage mis dans l'entrée ou dans le plat). Madame CABASSET ajoute que les habitudes alimentaires ont évoluées, de plus en plus de foyer ne consomment plus de repas à 5 composantes, c'est pourquoi la collectivité s'est adaptée en conséquence.
• Qu'est le menu Mater're, ma santé ?	Madame MORTIER explique qu'il s'agit du menu végétarien qui est proposé 1 fois par semaine comme le veut la loi EGALIM.
• Que fait-on des déchets alimentaires ?	Madame DE PAOLI explique qu'ils sont récupérés par la SITCOM pour en faire de l'énergie.
• Pourquoi il y a du pain tranché maintenant ?	Madame FAYED explique qu'il y a une alternance entre 2 pains tranchés et le pain pavé au déjeuner. Madame CABASSET explique que le pain tranché est un pain complet et donc meilleur pour la santé que le pain blanc d'où la mise en place du pain tranché.
• Pourquoi il y a toujours du miel au goûter ?	Madame FAYED répond qu'il y a une diversification des produits qui accompagnent le pain (chocolat, confiture, miel, crème de marron et fromage) au cours de la semaine. Néanmoins, les enfants en élémentaires bénéficient du goûter qu'une fois par semaine, cela doit être moins flagrant pour eux. C'est à la demande des enfants qui se lassaient de la confiture, que le miel a été ajouté ainsi que la crème de marron. Madame MORTIER ajoute qu'elles font attention à ne pas mettre les mêmes propositions de goûters tous les mercredis pour que les élémentaires ne mangent pas toujours la même chose.
• Appréciation du miel par les enfants	Les enfants en maternelles aiment le miel. Les enfants en élémentaires, moins habitués au miel, l'apprécient moins. Madame CABASSET demande alors s'il est possible de faire un mix confiture et miel à chaque fois. Madame MORTIER répond que ce serait compliqué du point de vue de la répartition au SIVU mais aussi que cela pourrait provoquer des inégalités si à la fin du service il ne reste plus que du miel pour les derniers.

	Madame CABASSET propose alors d'avoir un stock de confiture dans les offices pour les enfants n'appréciant pas le miel. Cette demande devra être réalisée sous la forme de dotation.
<ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi il y a toujours le même goût de confiture ? 	Madame FAYED explique que le SIVU propose depuis plus d'un an un assortiment de confiture avec 4 goûts différents. Les responsables périscolaires présents affirment cela mais expliquent que ce sont certains goûts qui sont consommés plus que d'autres et à la fin du service, il reste toujours les mêmes.
<ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que les CP ont des menus différents des CM2 ? 	Non, ce sont les mêmes menus pour les maternelles et les élémentaires. Cependant Madame CABASSET indique qu'il peut y avoir des différences de fruits par exemple si certains sont de mauvaises qualités, ils ont pu être remplacés par d'autres de meilleures qualités.
<ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi le menu peut-être différent de l'affichage ? 	Madame CABASSET explique que malgré l'anticipation des commandes de marchandises, les fournisseurs peuvent tout de même prévenir au dernier moment qu'ils ne pourront pas livrer la commande et changent le produit prévu initialement.
<ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi il y a des fois des repas froids. 	Madame CABASSET explique que les agents du SIVU ou les agents des écoles ont le droit de faire des grèves et dans ces cas-là le SIVU envoie des repas froids tels que des sandwiches.
<ul style="list-style-type: none"> • Ce que les enfants présents n'aiment pas : Rôti froid en été, rôti encore rouge au milieu, soupe de choux-fleurs • Ce qu'ils aiment : Pomelos en segment. 	

- **Retour des parents**

<ul style="list-style-type: none"> • Incompréhension face aux 4 composantes : les parents prévenus le jour même du commencement par leurs enfants, pas de changement dans la facturation, manque de communication. 	Madame DE PAOLI reconnaît le manque de communication sur le sujet du 4 composantes. Concernant la facturation elle ne change pas car le 4 composantes est aussi en place pour contrer l'inflation des prix des matières premières et les économies réalisées sont remises dans les produits labélisés qui sont en plus grand nombre maintenant. Madame BELGAT annonce une future communication sur plusieurs supports (flyers, site, sms...).
<ul style="list-style-type: none"> • Y-a-t-il un double choix dans les menus ? 	Madame FAYED explique qu'il n'y a pas de double choix sauf pour les repas contenant du porc. Il y a le choix de prendre du sans porc. Madame CABASSET explique que les enfants qui mangent du porc peuvent demander le jour du menu de la dinde s'ils le souhaitent.
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre plus clairement la composante à voter au-dessus des boîtes de votes. 	Cette demande est notée et Madame BELGAT en profite pour annoncer la confection d'un questionnaire plus poussé sur le thème du temps de la restauration qui sera remis à chaque vacances scolaires.
<ul style="list-style-type: none"> • L'association GAVROCHE fait part des résultats d'un questionnaire fait dans les classes de V.HUGO 	Température : Monsieur SCORTINO indique que les offices doivent respecter des températures et qu'elles sont prises au début, au milieu et à la fin du service. Il effectue lui-même un contrôle à la fin du service et les températures sont conformes.

<p>Température des repas : Consommation plutôt tiède surtout pour les CM1 CM2 Temps : La majorité des CM2 disent ne pas avoir le temps pour manger Gâchis : La majorité des enfants disent jeter peu. Activités : La majorité des enfants disent que ne leur proposent pas d'activités. Accès à un endroit calme si les enfants le souhaitent : La majorité des enfants disent ne pas avoir accès à un endroit pour se reposer.</p>	<p>Temps : A Clichy, il a été fait le choix d'avoir un temps méridien de 2h contrairement aux autres villes qui sont à 1h30. Concernant les places assises et la chaîne plateaux celles-ci vont être revues mais il est possible que ce ne soient pas modifiables au vu de l'espace. Activités : Les ballons ne sont proposés que si un animateur peut rester avec les enfants car les jeux de ballons provoquent souvent des disputes. Calme et repos : Les préaux restent ouverts pour ceux qui veulent lire ou s'installer dans le calme.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Manque de couverts (couteaux en bois ou pas de petites cuillères pour manger la compote) 	<p>Monsieur SCORTINO informe l'assemblée que la plonge des 2 écoles élémentaires est en panne et doit être changée c'est pour cela que les écoles sont passées sur du jetable et ils feront plus attention à ce qu'il y ait une cuillère. Madame SALLEFRANQUE affirme qu'il s'agit bien d'une priorité, toutes les actions seront mises en œuvre pour que la nouvelle plonge soit fonctionnelle après les vacances.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Facturation alors que les enfants sont malades 	<p>Madame CABASSET explique que les menus sont facturés même si l'enfant est malade même si l'enfant est malade. Si l'enfant est malade plus de 3 jours, avec présentation d'un certificat médical, les repas ne seront pas facturés.</p>

- **Présentation des menus de mars 2025**

Pas de remarques sur les menus.

- **Conclusion**

La prochaine commission aura lieu en avril 2025

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