



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Clichy

Date : 18/10/2024

Etaient présents :

Madame DE PAOLI	Conseillère municipale
Madame CABASSET	Adjointe au Maire
Monsieur DE LA RONCIERE	Adjoint au Maire et Président du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur LEMOIGNE	Responsable d'exploitation du SIVU Co.Cli.Co
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Madame AITTAOUIT	Cheffe du service enfance
Madame MBIYA	Chargée de mission restauration à la mairie de Clichy
Monsieur GARCIA	Manager Pasteur
Madame MALLET	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame FILIPUZZI	Représentant de parents d'élève FCPE

Lieu/Heure : Ecole élémentaire Pasteur A à 12h

Ordre du jour :

- *Présence et tour de table de l'assemblée.*
- *Retour des enfants*
- *Explication des 4 composantes*
- *Le « sans plastique »*
- *Présentation des menus de novembre et décembre 2024*
- *Conclusion*

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

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

- **Retour des enfants :**

• Demande d'avoir une alternative sans viandes.	Madame CABASSET explique qu'il n'est pas possible de proposer ce genre d'alternative car il faut des protéines animales pour la croissance des enfants et que souvent les alternatives végétales ne sont pas appréciées.
• Les pâtes sont parfois dures mais que quelques-unes.	Madame CABASSET explique que les sondages vont reprendre et qu'il faudra en faire un pour les pâtes. Madame MORTIER demande aux enfants s'ils ont mangé à la cantine le mercredi afin d'avoir un retour sur les pâtes mais aucuns n'y étaient. Monsieur GARCIA évoque la possibilité que certaines pâtes s'assèchent en restant trop longtemps dans le bain-marie. Il rappelle qu'il est important de maintenir à une certaine température les plats.
• Demande de plus de sel dans les plats.	Madame MORTIER explique que les grammages de sel sont limités et que c'est aussi pour cela qu'il n'est pas proposé des sachets de sel à la cantine. Elle précise que les cuisiniers goûtent les plats, et que les grammages sont respectés ce que confirme Monsieur LEMOIGNE. Madame CABASSET ajoute qu'il faut limiter le sel pour éviter des problèmes de santé.
• Demande d'avoir plus souvent du fromage râpé avec les pâtes.	Madame MORTIER explique qu'il n'y en a pas tout le temps car il ne faut pas multiplier les produits laitiers dans une même journée sachant que le fromage est gras et salé. Elle en profite pour introduire le sujet des 4 composantes auprès des enfants et des parents tout en leur expliquant qu'ils auront peut-être plus souvent du fromage râpé (en fonction des menus).
• Retour des enfants auprès de Monsieur GARCIA : pain aux fruits rouges et noisettes proposé lors de la semaine des saveurs a été bien apprécié.	Madame MORTIER est contente de ce retour et demande si ce genre de petits pains pourraient plaire au goûter. Madame AITTAOUIT évoque qu'effectivement les enfants en ont assez du pain nature au goûter. Madame MORTIER fera des recherches auprès du boulanger du SIVU Co.Cli.Co afin de voir quels pains il pourrait proposer.

- **Explication des 4 composantes**

Madame MORTIER a expliqué le principe du menu à 4 composantes qui sera mis en place 2 fois par semaine à partir de la rentrée prochaine, le 4 novembre.

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
- La crudité sera toujours proposée en entrée.

Le 4 composantes permettra moins de gaspillage alimentaire car il suivra les habitudes alimentaires d'une majorité de la population. Il nous permettra aussi de proposer plus de produits dits « de qualité », c'est-à-dire labélisé (BIO, Label Rouge, AOP, HVE, CE2...). Pour rappel tous les produits de labels sont notés sur les menus transmis par le SIVU Co.Cli.Co à la ville ou présents sur leur site internet.

- **Le « sans plastique »**

Madame DE PAOLI prend la parole à propos de l'avancement sur le passage en bacs gastronormes. Elle explique que nous avons eu la chance d'avoir trouvé un lieu pour le nettoyage de ces bacs car c'est le point le plus compliqué dans toutes les cuisines centrales mais qu'hélas la construction de ce lieu, la SEMELOG, a pris du retard. Le passage en bacs gastro devrait donc se faire en janvier 2026. La SEMELOG a trouvé un mode de fonctionnement pour que l'eau de nettoyage se recycle et évite ainsi au maximum un gros impact écologique.

- **Présentation des menus de novembre et décembre 2024**

Pas de remarques sur les menus. Explication par Madame MORTIER des journées en 4 composantes si besoin.

Les soupes ont été évoquées et Madame MORTIER a expliqué qu'il n'y avait pas encore de date de mise en place. Monsieur LEMOIGNE a ajouté que nous attendons l'arrivée d'une nouvelle machine avant de la proposer à nouveau. Un test sera fait sur cette nouvelle machine avant le commencement pour éviter toutes problématiques. Il explique aussi le souci qu'il y a eu l'année dernière. La machine refroidissait mal la soupe et celle-ci devait être jetée donc le SIVU Co.Cli.Co avait décidé de mettre fin aux soupes tant que le matériel n'était pas changé.

Le SIVU Co.Cli.Co espère proposer au plus vite la soupe aux enfants.

- **Conclusion**

La prochaine commission aura lieu en décembre 2024.

De plus, il a été demandé par les parents s'il y avait la possibilité de visiter le SIVU Co.Cli.Co. Une organisation sera donc faite afin de proposer au moins 2 visites pour un parent par école puisse venir.