



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 25/09/2025

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 BENOIT	Responsable du service AERS
Monsieur BAILECHE	Responsable Qualité et Restauration de la ville de Colombes
Madame MULLARD	Directrice adjointe du SIVU Co.Cli.Co
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur VAUDRAN	Chef de cuisine du SIVU Co.Cli.Co
Madame POURIN	Animatrice de l'école Hoche
Madame EL MOUTAKI	Représentante de parents d'élève FCPE
Madame PEREIRA	Représentante de parents d'élève UPIC

Lieu/Heure : Sivu Co.Cli.Co à 14h

Ordre du jour :

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

II. Retour des menus de juillet, août et septembre 2025

III. Présentation des menus d'octobre et novembre 2025

IV. 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 menus précédents :

• 30/06 : Croque-monsieur au fromage et salade de maïs bien mangés	
• 01/07 : Coleslaw moyennement apprécié mais rôti de porc et compote appréciés	
• 02/07 : Menu apprécié	Taboulé de boulgour BIO Steak haché de bœuf sauce bercy

	Haricots verts BIO Edam BIO Pomme BIO
<ul style="list-style-type: none"> 03/07 : Pastèque et misterfreeze très appréciés 	
<ul style="list-style-type: none"> 04/07 : Quenelles natures pas appréciées, tant dans la texture que dans le goût malgré les sauces. 	La quenelle est une alternative sans viande peu proposée (1 fois par mois) mais Madame MORTIER va essayer de diminuer la fréquence à 1 fois tous les 2 mois.
<ul style="list-style-type: none"> 21/07 : Rôti de veau au miel apprécié 	
<ul style="list-style-type: none"> 22/07 : Emincé de bœuf à la mexicaine et choux fleurs bien mangés 	
<ul style="list-style-type: none"> 24/07 : Jambon de dinde, pavé tomate fromage et poire appréciés 	
<ul style="list-style-type: none"> 25/07 : Barbecue du jour bien apprécié. (Concombres tzatziki, tortillas, cheesecake au miel). Les enfants ont redemandé du miel sur leur cheesecake. 	
<ul style="list-style-type: none"> 28/07 : Salade de riz moyennement apprécié car le riz n'était pas assez cuit. Le sujet du riz même en garniture a été abordé car il est parfois brun. 	<ul style="list-style-type: none"> Une nouvelle référence de riz va être testée pour voir si elle supporte mieux le refroidissement et donc si le riz a une meilleure texture au moment du repas. Monsieur VAUDRAN a expliqué que pour éviter que le riz n'accroche aux parois et brunissent ou durcissent il faudrait potentiellement laisser un jus dans le riz. Des essais seront faits
<ul style="list-style-type: none"> 29/07 : Pique-nique bien mangé même les concombres bâtonnets. 	
<ul style="list-style-type: none"> 30/07 : Cake au citron apprécié 	
<ul style="list-style-type: none"> 31/07 : Repas apprécié et pour le pique-nique les TUC ont bien été mangés. 	Melon Merguez végétarienne Frites de patate douce Ptit Louis Liégeois chocolat
<ul style="list-style-type: none"> 08/08 : Sémoule et brunoise sans goût 	La remarque va être remontée aux cuisiniers.
<ul style="list-style-type: none"> Nectarines et bananes souvent abîmées. 	
<ul style="list-style-type: none"> 18 et 19 présence de carottes 	
<ul style="list-style-type: none"> 25/08 : Pané de sarrasin bien mangé mais blé et brocolis pas appréciés 	
<ul style="list-style-type: none"> 26/08 : La sauce abricot a été appréciée 	
<ul style="list-style-type: none"> 27/08 : Pas assez de goût de boursin dans la sauce 	La recette va être revue par les équipes.
<ul style="list-style-type: none"> 01/09 : Repas apprécié 	Tomates croq'sel Poisson pané Coquillettes Liégeois au chocolat
<ul style="list-style-type: none"> 02/09 : Salade de pommes de terre et quenelle à la crème non mangées. Petits pois bien mangés. 	
<ul style="list-style-type: none"> 03/09 : Galette de soja appréciée 	
<ul style="list-style-type: none"> 04/09 : Pizza au fromage bien mangée 	
<ul style="list-style-type: none"> 05/09 : Concombres et Paris-Brest bien mangés 	
<ul style="list-style-type: none"> 08/09 : Entrée et plat pas appréciés Choux fleurs à la béchamel bien mangés 	Salade de perles Rosbeef froid et mayonnaise SV : Pané de sarrasin et mayonnaise
<ul style="list-style-type: none"> 09/09 : Repas apprécié 	Pastèque

	Filet de merlu sauce curry Céréales à l'indienne Yaourt vanille BIO
• 11/09 : Jambon de dinde pas apprécié Purée de courgettes et Gaufre bien mangées	Les agents du SIVU sont étonnés car la référence du jambon de dinde n'a pas changée.
• 12/09 : Repas apprécié	Blanquette de veau Riz et champignons Cantal AOP Raisin noir
• 15/09 : Laitue appréciée, Merguez végétarienne plus piquante que d'habitude mais tout de même bien mangée et la problématique de peau qui se détachait est résolue, Camembert pas apprécié	
• 16/09 : Salade de maïs et thon pas appréciée Reste du menu bien mangé	Escalope de porc sauce charcutière/Galette panée de petits légumes Haricots verts BIO Yaourt nature BIO et sucre Orange
• 17/09 : Repas apprécié	Salade de tomate et dés d'emmental Emincé de bœuf Label rouge au jus/Pavé tomate fromage Coquillettes BIO Tarte multifruits
• 18/09 : Salade de riz BIO pas mangée	
• 19/09 : Céleri rémoulade non consommée Raviolis de légumes bien mangés	Madame MORTIER explique que les enfants n'aiment pas beaucoup d'entrées de crudités qui doivent être mises 10 fois sur 20 jours et donc qu'il n'y a plus beaucoup d'alternatives à proposer.
• 22/09 : Emincé de dinde non consommé à cause de la texture et il y avait trop de sauce avec la piperade	La piperade ne sera plus remise avec une viande en sauce pour ne pas faire trop de sauce.
• 23/09 : Carottes râpées trop salées, Saucisse végétarienne pas besoin de sauce mais saucisse en elle-même bien mangée, La sauce au boursin n'avait pas assez le goût de boursin, Gigot d'agneau dur Beignet abricot apprécié	Monsieur VAUDRAN explique que les équipes s'étaient rendu compte qu'ils avaient trop salé les carottes et qu'ils avaient rectifié l'assaisonnement par la suite. Madame MORTIER explique que la sauce au boursin remplaçait le produit laitier d'où sa présence avec la saucisse aussi mais elle note que cela n'a pas été apprécié. Madame MULLARD explique qu'il y aura une remontée faite au fournisseur pour le problème de qualité de la viande.
• 24/09 : Repas apprécié	Friand au fromage Beaufilet de colin sauce crème Poêlée de légumes Fromage frais nature BIO et sucre Raisins blancs
• 25/09 : Repas apprécié sauf la poire au sirop	Salade iceberg Pané au fromage Purée de patate douce Yaourt à la fraise BIO Poire au sirop

III. Présentation des menus d'octobre et novembre

Semaine des saveurs :

La semaine des saveurs aura lieu du 13 au 17 octobre.

Le thème cette année sera « A la découverte de nos régions ».
Cinq régions françaises seront à découvrir.

Les menus :

Une des quenelles présentes sera remplacée par une autre alternative sans viandes.

Après la commission, Madame MORTIER a modifié la quenelle du 18 novembre en galette de blé pois à l'italienne.

IV. Conclusion

Lors de cette commission il a été évoqué la pérennisation potentielle aux 4 composantes. Effectivement nous avons pu nous rendre compte qu'il y avait beaucoup de gaspillage notamment sur les entrées (surtout les entrées de féculents). En passant aux 4 composantes les entrées ne seront pas proposées tous les jours ce qui permettra de proposer aux enfants les entrées les plus appréciées.

La prochaine commission aura lieu en novembre 2025.