



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

## COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 06/05/2025

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 MEGHERBI	Responsable de secteur - service enfance à la mairie de Colombes
Madame MULLARD	Directrice Générale Adjointe du SIVU Co.Cli.Co
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène du SIVU Co.Cli.Co
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Madame POURIN	Animatrice de l'école S. Veil
Madame DRUGUET	Directrice de l'école Ambroise Paré B
Madame BENOUMECHIARA	Représentant de parents d'élève FCPE Anne Frank
Madame BOUHOREIRA	Représentant de parents d'élève UPIC Ambroise Paré B et maternelle
Madame BERARD	Référente de l'office A. Paré
Monsieur EL KHAMSI	Responsable Accueil de loisirs Jacques Brel

Lieu/Heure : Ecole Ambroise Paré B à 14h

Ordre du jour :

- I. Présence et tour de table de l'assemblée
- II. Parole aux enfants de l'école élémentaire A. Paré B
- III. Parole aux adultes
- IV. Retours sur les menus de février 2025 et mars 2025
- V. Retours des parents sur les prochains menus (juin et juillet)
- VI. 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. Parole aux enfants de l'école élémentaire A. Paré B

<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants souhaitent plus de pommes de terre et une pâtisserie un vendredi sur 2,</li></ul>	Madame FAYED explique qu'il est proposé au moins une fois de la pomme de terre par semaine sous différentes formes (chaudes ou froides). Elle a demandé aux enfants s'ils les préfèrent chaudes ou froides, ils ont répondu en « chaudes ». Concernant la pâtisserie, il y en a 1 fois par semaine au menu car cela est autorisé par le GEMRCN. Néanmoins, elles sont proposées sur des journées différentes dans le mois afin de toucher un maximum de consommateurs. Si elles sont positionnées uniquement les vendredis, les enfants ne mangeant pas ce jour-là de la semaine seront pénalisés.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants en CP ont des difficultés à consommer les fruits,</li></ul>	Le service AERS mettra à disposition des coupes-fruits pour les élèves en CP. Les animateurs réaliseront l'opération pour les enfants en difficulté.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certains enfants ne reconnaissent pas le plats qui est servi et donc ne le consomment pas,</li></ul>	Madame MA explique que l'idéal serait que le menu soit expliqué aux enfants par les enseignants ou les animateurs avant la pause déjeuner.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants souhaitent choisir la quantité servie pour les entrées,</li></ul>	Monsieur CONDON explique aux enfants qu'un dispositif existe déjà permettant aux enfants de choisir la quantité servie en entrée, en plat et garniture. Il existe plusieurs tailles, S, M et L. Cette dernière est la quantité réglementaire. Il précise que les jours où les plats sont au goût des enfants et que tout le monde demande une taille L, il est normal qu'il n'y ait pas d'excédent en fin de service.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Est-il possible de ne pas se servir lorsqu'on n'apprécie pas une composante ?</li></ul>	Monsieur CONDON explique qu'il faut tout de même se servir pour goûter la composante car la recette a peut-être été modifiée mais aussi car le palais évolue lorsqu'on grandit. De plus, il faut tester plusieurs fois l'aliment pour s'en faire un avis.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants souhaitent une semaine où ils peuvent consommer tous les jours une spécialité culinaire du monde,</li></ul>	Madame FAYED explique que c'est le principe de la semaine des saveurs qui a lieu chaque année au cours du mois d'octobre. Il y a deux ans, le thème choisi était les saveurs du monde à travers le monde de Disney. Madame MORTIER ajoute que sur le mois de mai, plusieurs saveurs du monde sont proposées au menu. Des affiches permettant de les identifier et de les illustrer sont réalisées par ses soins. Mais il s'est avéré qu'elles ne sont pas utilisées à bon escient. Des axes d'améliorations sont à prévoir afin que ces documents soient communiqués à l'ensemble des équipes d'animations et chefs d'établissements et ainsi mis en valeur auprès des enfants.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants disent avoir retrouvé des arêtes dans le poisson, voire même un bout plastique et un bout de bois. Il a même été retrouvé des insectes dans les fruits.</li></ul>	Madame FAYED explique que cela n'est pas normal. Les filets de poisson commandés par la cuisine centrale sont assurés sans arêtes. Elle indique aux enfants qu'il faut alerter immédiatement les animateurs ou les référents d'offices et leur apporter les morceaux retrouvés afin que des actions soit réalisées auprès des fournisseurs.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il est demandé d'avoir des fruits de saison, des fruits exotiques et des framboises</li></ul>	Madame MORTIER explique que les fruits proposés au menu sont des fruits de saison. Concernant les fruits exotiques et les framboises, cela sera difficilement possible car le coût de ces fruits est élevé. De plus, les framboises sont très sensibles et risquent de s'abîmer rapidement.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les enfants souhaitent avoir des salades composées,</li></ul>	Les diététiciennes expliquent que les mélanges sont évités car certains enfants trouvent cela clivant.

	Elles notent la volonté de retirer les olives de certaines entrées qui ne sont pas du tout appréciées par les enfants.
• <b>Il est demandé d'avoir des repas de saison,</b>	Les diététiciennes expliquent que cela est déjà mis en place avec la proposition de raclette, de blanquette de veau, sauté de veau marengo en hiver. Des grandes salades sont également proposées en guise de plat en été mais cela n'est pas appréciée par les enfants. Les diététiciennes ont donc revu à la baisse la fréquence de leur présentation. Madame MORTIER ajoute qu'il est également proposé des viandes froides à consommer l'été avec une sauce froide, comme par exemple les rôtis de dinde et de veau.
• <b>Les enfants souhaitent moins de fromages aux goûters,</b>	Les diététiciennes expliquent qu'il est proposé du fromage et des produits laitiers afin de varier l'offre alimentaire du goûter (2 produits laitiers minimum par semaine) Les animateurs ajoutent que les enfants consomment bien les fromages au goûter.
• <b>Les enfants disent avoir trop de pain au goûter,</b>	Madame FAYED explique qu'il est proposé 3 fois par semaine au goûter. Le pain reste un aliment intéressant car il est plus satiéogène et contient moins de sucre que les biscuits industriels. Madame MORTIER ajoute qu'effectivement les élémentaires consomment le même pain car il a été demandé un pain individuel pour qu'ils puissent le consommer dans la cour de l'école. Il est proposé 3 sortes de pain différents pour les enfants en maternelles.
• <b>Le pain de campagne n'est pas aimé par les enfants d'A. Paré B,</b>	Madame MA explique que ce pain a été dégusté lors d'une commission des menus sur l'école L. Bourgeois et qu'il a été ensuite décidé de le proposer tous les jours au menu. Par la suite, une alternance de pain a été mise en place pour varier l'offre. Madame POURIN explique que sur l'école S. Veil, le pain complet est bien consommé et sur certains jours, les enfants auraient souhaités en avoir plus.
• <b>Les enfants souhaitent avoir plus de spaghetti bolognaise,</b>	Madame FAYED explique que la préparation de spaghetti pour 12500 convives est difficile à réaliser (la manipulation de ces pâtes est plus compliquée). C'est pourquoi ils sont mis au menu que pendant les vacances scolaires car il y a moins de repas à préparer. Neanmoins, cela n'empêche pas de proposer des pâtes à la bolognaise (exemple du repas du 29 avril).

### III. Parole aux adultes

• <b>Quelles ont été les actions mises en place concernant la qualité des fruits ?</b>	Madame FAYED explique que des actions de contrôles sont mises en place en interne aux différentes étapes de manipulation du fruit mais qu'il n'est pas possible d'assurer un contrôle à 100% au vu des quantités que nous recevons. Lorsqu'un problème de qualité est décelé, des actions auprès du fournisseur sont engagées (retours de marchandises ou remplacement du fruit...). Madame MULLARD ajoute que les équipes du SIVU n'hésitent pas à faire retourner les produits si la qualité n'est pas satisfaisante au moment de la réception.
• <b>Il est constaté qu'il n'y a pas suffisamment de légumineuses au menu,</b>	Madame MORTIER explique que les légumineuses sont proposées et que les équipes du SIVU font en

	<p>sorte de varier les recettes pour les faire apprécier aux enfants. Une bolognaise de légumineuse a été proposée par exemple.</p> <p>Néanmoins, nous avons arrêté de proposer les entrées de légumineuses pour le moment car les enfants les apprécient peu.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>La directrice de l'école informe que les tomates croq' sel sont congelées,</b></li> </ul>	Madame FAYED explique qu'il s'agit de tomates fraîches stockées en chambre froide positive entre 0 et 3°C.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Est-il possible d'avoir des soupes froides en été,</b></li> </ul>	L'équipe du SIVU remontera la demande au responsable d'exploitation afin que la faisabilité soit étudiée,
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Qu'en est-il du projet du sans plastique ?</b></li> </ul>	Madame MA explique que pour l'instant il n'y a pas de date déterminée. La mise en place dépend de la SEMELOG (laverie commune à plusieurs cuisines) qui mettra à disposition au SIVU les bacs propres et qui récupérera les bacs sales pour les nettoyer et désinfecter. Cela dépend aussi des travaux qui seront engagés au sein même de la cuisine du SIVU Co.Cli.Co (changement de machine, réaménagement de certaines zones de travail).
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Il y a trop de soja dans les menus,</b></li> </ul>	Madame MORTIER explique qu'une attention particulière est portée quant à la présentation des produits à base de soja dans les menus. Elle ajoute que depuis quelques mois, il est précisé sur les menus les protéines qui composent les palets sans viandes. Elle ajoute que l'égrené de soja qui est proposé régulièrement au menu, contient une faible teneur d'isoflavones (information communiquée par le fournisseur).
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Il y a trop souvent des knaki au menu,</b></li> </ul>	Madame MORTIER dit que les knaki sont proposés sur ces deux prochaines mois (mai et juin) car cela fait suite à des repas à thèmes tels que la journée de l'Europe et le repas de fin d'année qui est un repas hot dog.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Est-il possible d'avoir des boissons au goûter ?</b> <b>Car quand il n'y a pas de jus ou de lait, il n'y a pas de boisson.</b></li> </ul>	<p>La seule boisson disponible au goûter est l'eau distribuée en office.</p> <p>Lorsque le lait est proposé au goûter, il n'est pas considéré comme une boisson mais tel un produit laitier.</p> <p>Le jus de fruit étant un produit très sucré, nous le proposons qu'une fois par mois.</p> <p>Madame FAYED ajoute que nous ne pouvons pas proposer systématiquement ce type de produits car s'il n'y a pas de fruits au déjeuner, il sera obligatoirement proposé au goûter.</p>

#### IV. Retours sur les menus de mars et avril 2025

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>25/03 : Les rillettes de poulet et de saumon ont été appréciés par les enfants.</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>26/03 : La piperade n'est pas consommée.</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>27/03 : Il est demandé de retirer les olives des entrées, l'escalope de dinde sauce vache qui rit a bien été appréciée.</b></li> </ul>	

• <b>01/04 : Céleri rémoulade pas aimé mais la purée de courgettes et la gaufre et sa chantilly oui.</b>	
• <b>03/01 : les enfants aiment les tomates cerises et souhaitent en avoir plus.</b>	
• <b>04/03 : La peau de la merguez veggie se détache.</b>	Des investigations en interne seront effectuées afin de connaître la raison de ce détachement.
• <b>09/04 : Les radis en rondelles à la vinaigrette ne passe pas auprès des enfants, le chili sin carne lui a été apprécié.</b>	
• <b>11/04 : Les enfants ont bien mangé les boulettes d'agneau, par contre, les boulettes de blé façon thaï non car elles ont un goût trop prononcé. La cloche chocolat vanille a bien été appréciée.</b>	
• <b>14/04 : La piperade ne passe toujours pas.</b>	
• <b>15/04 : Les enfants n'aiment pas les quenelles.</b>	Les parents préfèrent voir au menu des quenelles que des saucisses ou des merguez. Les diététiciennes répondent qu'elles savent que les enfants ont du mal avec la quenelle mais que ce produit est proposé tout de même de manière occasionnelle pour ceux qui l'apprécient. Pour les enfants qui ont des difficultés avec ce produit, cela les incite à goûter de nouveau car il faut tester plusieurs fois avant de savoir si on aime le produit ou non.
• <b>23/04 : Avis mitigé sur les frites de patate douce.</b>	
• <b>25/04 : Le rôti de bœuf était bon mais sec.</b>	
• <b>28/04 : La salade de maïs toujours bien appréciée, il y avait plus de crème que de brocolis dans le plat.</b>	Cette information sera communiquée aux équipes de cuisines.
• <b>29/04 : La totalité du menu a été appréciée.</b>	Tomate croqu'sel/ bolognaise de tomates et cubes de carottes/ coquillettes/ yaourt à la fraise/ moelleux chocolat et crème anglaise.

## V. Retours des parents sur les prochains menus (Juin et juillet)

- Il y a trop de protéine au repas du 2 juin : Madame FAYED explique qu'il s'agit d'un repas du retour du pont national et que le SIVU n'avait pas de préparation alimentaire avec une durée de vie aussi longue (J+6), de plus, une protéine proposée occasionnellement en entrée n'est pas problématique,
- Inter changer les légumes du 3 et 4 juin,
- Il y a deux fois du soja dans la semaine du 23 juin : les diététiciennes vont porter à l'étude la modification de la galette de soja du lundi 23 pour les repas sans viande.
- Il y a beaucoup de surimi : ce produit n'a été proposé qu'une seule fois depuis l'année scolaire (en miette dans une salade de riz). Il s'agit d'un produit qui est proposé de manière très occasionnelle et que les enfants apprécient.

## VI. Conclusion

La prochaine commission aura lieu en septembre.