



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Ville de Clichy

Date : 11/04/2025

Etaient présents :	
Madame DE PAOLI	Elue conseillère municipale
Madame CABASSET	Adjointe au Maire à l'éducation
Monsieur DE LA RONCIERE	Adjoint au Maire et président du SIVU Co.Cli.Co
Madame MULLARD	Directrice générale adjointe du SIVU Co.Cli.Co
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 SCIALOM	Manager Groupe scolaire
Madame ASFOURI	Directrice Péri scolaire L. Senghor
Madame DRIES	Représentant de parents FCPE
Madame GERLIER	Représentant de parents FCPE
Madame CARRE	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame DIALLO	Représentant de parents d'élève FCPE
Madame BOUDJEMAI	Représentant de parents d'élève FCPE

Lieu/Heure : Ecole élémentaire L. Senghor à 12h15

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

- **Retour des enfants :**

<ul style="list-style-type: none"> • Les enfants souhaitent avoir des pâtes au saumon, des sushis et des ramens, 	<p>Les diététiciennes notent le souhait des pâtes au saumon. Elles expliquent que les autres souhaits ne sont pas faisables en collectivité car il est interdit de proposer des produits crus et les ramens sont difficilement réalisables pour 12 500 couverts.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les enfants souhaitent avoir plus souvent des burgers au menu, 	<p>Madame MORTIER explique qu'ils ne sont pas régulièrement proposés au menu car cela représente une charge de travail supplémentaire pour les agents travaillant en office en maternelle, car ce sont eux qui constituent les sandwichs. Madame SCIALOM confirme que ce sont des menus compliqués pour les agents.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les enfants souhaitent une semaine où plusieurs repas à thèmes seraient proposés, 	<p>Madame FAYED explique que cela a lieu à l'occasion de la semaine des saveurs qui se déroule chaque année au cours du mois d'octobre. Elle annonce également aux enfants que plusieurs repas à thèmes autour des saveurs du monde seront proposés sur le mois de mai 2025 (menus africain, maghrébin, brésilien..).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Le pain pavé BIO n'était pas du tout salé le 10 avril, • Le pain de campagne s'effrite, 	<p>Madame DE PAOLI explique que suite à plusieurs plaintes sur la qualité du pain, le SIVU Co.Cli.Co a décidé de renouveler le marché du pain pour changer de fournisseur.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi y-a-t-il des mélanges de féculents et de légumes, 	<p>Madame FAYED explique qu'il s'agit d'une demande des parents afin d'aider à la consommation des légumes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Le mélange céréale méditerranéen et brunoise de légumes a été apprécié à hauteur de 50%. Il manquait d'assaisonnement, 	<p>L'équipe du SIVU Co.Cli.Co note les remarques.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a jamais de rabe quand les plats sont bons, 	<p>Madame CABASSET explique que cela est normal car ces jours-là, les enfants choisissent grande faim (qui correspond aux portions réglementaires) c'est pourquoi il n'y a plus de restant à la fin du service.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les enfants souhaitent plus de chocolat que de confiture avec le pain au goûter, 	<p>Madame FAYED explique qu'il y a une alternance des produits qui accompagnent le pain au goûter (confiture, chocolat, fromage) et que les diététiciennes du SIVU font en sorte qu'il n'y ait pas de répétition au fil des semaines.</p>

- **Retour des parents**

<ul style="list-style-type: none"> • Incompréhension face aux 4 composantes : le 4 avril, des parents ont consommé les repas à la cantine et ils n'ont pas retrouvé la composante retiré dans le menu. Il manquait le légume dans le couscous végétarien, 	<p>Monsieur DE LA RONCIERE explique que les repas à 4 composantes ont été mis en place pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contre l'inflation des prix des matières premières, - Proposer plus de produits labellisés au menu grâce aux économies dégagées, - S'adapter aux habitudes alimentaires dans les foyers, - Réduire le gaspillage alimentaire. <p>Madame MORTIER ajoute que ce jour-là, toutes les composantes obligatoires étaient présentes (la protéine</p>
---	--

	<p>qui était ce jour-là végétale, le féculent, le produit laitier et la crûté en dessert). La cûdité n'étant pas une composante obligatoire du menu, il n'est pas obligatoire de le présenter.</p> <p>Néanmoins, une sauce avec les légumes couscous accompagnait les merguez, l'équipe du SIVU va revoir si la quantité est suffisante dans les fiches techniques.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Pourquoi les viandes sont toujours accompagnées de sauce ? 	<p>Madame FAYED explique que la présence de sauce dans les barquettes évitent l'asséchement de la viande après la réchauffe dans les offices.</p>
<ul style="list-style-type: none"> L'assaisonnement des légumes est assez fade, 	<p>Monsieur LE MOIGNE explique que ses équipes assaisonnent systématiquement les légumes avec du sel, poivre, ail et persil.</p> <p>Madame DE PAOLI ajoute que les animateurs vont être formés quant à l'accompagnement des enfants au moment du repas pour les inciter à goûter les plats et ne pas juger à l'apparence.</p>
<ul style="list-style-type: none"> La pizza servie la dernière fois au menu est beaucoup trop tomatée. Mais cela reste un produit apprécié par les enfants, 	<p>Les diététiciennes reconnaissent avoir fait le même constat et ont déjà fait un retour à leur fournisseur.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Qu'en est-il du retrait du plastique dans les offices ? 	<p>Monsieur DE LA RONCIERE explique que le passage aux bacs en inox est un investissement financier important. D'énormes travaux sont à prévoir au sein du SIVU Co.Cli.Co (changement de machines, travaux dans certaines zones..).</p> <p>Aussi, le SIVU dépend de la SEMELOG, unité qui entretiendra les bacs gastronomes et qui les mettra en location. Cette laverie a pris du retard dans leurs propres travaux.</p> <p>Le passage à l'inox ne sera pas mis en place avant septembre 2027.</p> <p>Madame DE PAOLI ajoute que des devis ont été établi afin que les offices soient munis de bacs en inox pour que la réchauffe ne soit plus réalisée dans des barquettes en plastique.</p> <p>En effet, aujourd'hui, le SIVU cuisine les plats dans des contenants en inox qui sont ensuite transvasés dans des barquettes en plastique pour le refroidissement en cellule de refroidissement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Quel est le retour du dispositif petit faim/ grande faim ? 	<p>Madame CABASSET explique que les enfants se prêtent au jeu, ils choisissent la carte en fonction de leur appétit.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Il y a des traces de fruits à coques dans le pain de campagne, cela est-il dangereux pour les enfants qui en sont allergiques ? 	<p>Madame MORTIER explique que cela dépend de la sensibilité de chaque enfant. Néanmoins, les traces ne signifient pas que l'allergène est présent de manière intentionnelle.</p> <p>Madame DE PAOLI ajoute que si l'enfant est allergique, il bénéficie systématiquement d'un panier repas fourni par les parents.</p>

- **Présentation des menus de mars 2025**

Pas de remarques sur les menus.

- **Conclusion**

Une animation nutrition aura lieu après la rentrée de l'année scolaire 2025-2026 auprès d'une classe de l'école L. Senghor où les enfants pourront composer eux-mêmes leurs menus.

Les diététiciennes ont informé l'assemblée que les accueils de loisirs pouvaient dorénavant suggérer un menu à thème en lien avec une animation ou sortie qu'ils proposeraient.

Les demandes doivent être soumises 2 mois avant la date souhaitée. Des modifications du menu peuvent être apportées par les diététiciennes pour garantir l'équilibre alimentaire.