COMMISSION DES MENUS

Ville de Colombes

Date : 18/09/2026

Etaient présents :	
Madame DURRIEU	Adjointe au maire en charge de l'éducation et de la réussite scolaire
Monsieur BRIK	Conseiller municipal et vice-président du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur CONDON	Chargé de mission ville de Colombes/ SIVU Co.Cli.Co
Monsieur MEGHERBI	Responsable de secteur service enfance
Monsieur BENOIT	Responsable de service AERS
Monsieur LACROIX	Responsable accueil de loisirs Henri Martin maternelle
Madame MULLARD	Directrice adjointe du SIVU Co.Cli.Co
Monsieur LAVERGNE	Responsable Pôle Exploitation du SIVU Co.Cli.Co
Madame FAYED	Responsable Pôle Qualité Nutrition Hygiène du SIVU Co.Cli.Co
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co
Madame BABACI	Représentante de parents d'élèves UPIC Maintenon
Madame HSAINI	Représentante de parents d'élèves UPIC Maintenon
Madame MEHELLOU	Représentante de parents d'élèves AMSTRAMGRAM H.Martin et C. Perrault
Madame AMRHAR	Représentante de parents d'élève FCPE V.HUGO
Madame BARICHELLO	Représentante de parents d'élève FCPE L. Bourgeois A
Monsieur SUDRES	Représentant de parents d'élèves FCP D. Frelaut
Monsieur CANTAGREL	Représentant de parents d'élèves FCP G. Pompidou

Lieu/Heure : SIVU Co.Cli.Co à 14h

Ordre du jour :

I. *Présence et tour de table de l'assemblée.*
II. *Retour sur les menus de septembre 2026*
III. *Présentation des menus d'octobre et novembre 2026*
IV. *Questions diverses*
V. *Conclusion*

I. Présence et tour de table de l'assemblée

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

II. Retour sur les menus de septembre 2026

• **Monsieur BRIK évoque le changement du boulanger depuis le 15 septembre suite à la relance du marché.**	D'après les parents, le pain est meilleur, notamment le pain viennois et le pain de campagne. Il nous a été remonté qu'il y avait beaucoup moins de gaspillage sur l'école V. Hugo. Des enfants trouvent que le pain est plus acide. Monsieur LAVERGNE explique que le nouveau boulanger travail avec du levain ce qui explique ce goût. Le levain permet une pousse naturelle de la pâte. Il a été soumis l'idée au SIVU de mettre plus en valeur cette fabrication de pain en véhiculant l'information au niveau des écoles. Madame MULLARD propose également d'organiser des visites du site du nouveau fournisseur de pain, à destination des représentants de parents d'élèves et, éventuellement, des enfants. Cette démarche permettrait de leur faire découvrir concrètement les conditions de fabrication du pain et de mettre en valeur le caractère artisanal de sa fabrication. Elle pourrait également contribuer à mieux faire connaître les contraintes et savoir-faire liés à la fabrication et à la livraison du pain proposé dans les écoles.
• **Les frites sont encore congelées.**	Monsieur BENOIT explique que les produits doivent systématiquement passer en réchauffe à +63°C. Malheureusement nous ne pourrons pas obtenir des frites croustillantes avec une réchauffe au four.
• **Le palet végétarien est cru.**	Madame FAYED explique que les produits de ce type sont des produits élaborés et donc déjà cuit par l'industriel.
• **Est-il possible d'avoir des entrées sans sauce ?**	Madame FAYED explique qu'il y a certaines entrées qui partent du SIVU sans assaisonnement comme la salade verte, les concombres et les tomates. Monsieur BENOIT propose à ce que des coupelles soient proposées sans sauce et va voir la faisabilité dans les offices.
• **Pourquoi y-a-t-il systématiquement de la sauce dans les plats ? Comment faire si un enfant ne veut pas de sauce ?**	Monsieur LAVERGNE explique que cela évite l'asséchement des plats au moment de la réchauffe en office. Monsieur BENOIT rapporte que les offices sont équipés d'écumoires, il est donc possible de service sans la sauce.
• **Retour positif sur le poisson à la cantine.**	
• **Les brocolis à la béchamel du 14/09 rendaient l'eau.**	Monsieur LAVERGNE propose qu'un test soit fait au SIVU avec une réchauffe sans couvercle pour voir si cela permet qu'il y ai moins d'eau dans les barquettes tout en gardant une bonne qualité organoleptique.
• **Les avis sont plutôt mitigés à propos de la knax végétale servie à la rentrée.**	
• **La ratatouille du 10/09 était acide**	Monsieur LAVERGNE dit que la recette sera revue.
• **Les enfants étaient déçus de ne pas avoir la glace le 17/09.**	Madame MORTIER explique qu'il s'agit d'une rupture fournisseur et donc un dessert sucré a tout de même été proposé en remplacement.
• **Pourquoi il y a des raviolis au menu ?**	Madame MORTIER explique qu'ils sont mis au menus lorsqu'il y a des grèves par exemple et exceptionnellement si la date de péremption du stock de secours arrive à échéance.

• **Les enfants réclament la pizza au menu.**	Le SIVU prend note de cette demande.

III. Présentation des menus d'octobre et novembre

- Le thème de la semaine des saveurs a été évoqué et reçu positivement par l'assemblée,
- Il a été soulevé que le repas du 6 novembre pourrait être clivant avec en entrée le radis beurre et le dahl de lentilles en plat. Le SIVU prend note et modifiera l'entrée proposée,
- Il y a trop de produit laitier le 25 novembre : un changement sera effectué.

IV. Questions diverses

Q : Des dons alimentaires sont-ils effectués par les écoles ?
R : Monsieur BENOIT explique qu'un appel à projet est en cours et que des recherches sont lancées.

Q : Pourquoi y-t-il du concombre en hiver ?
R : Madame FAYED explique qu'il n'y a pas beaucoup de crudités d'hiver (céleri, chou, endives..) appréciés par les enfants. C'est pourquoi le SIVU a pris la décision de maintenir le concombre dans les menus.

Madame MULLARD évoque le sujet des 4 composantes. En effet, cela fait deux ans que le SIVU propose 2 repas à 4 composantes par semaine en phase de test. Une étude est portée pour le passage de repas à 4 composantes toute la semaine. Cela en se référant à la consommation réelle des repas par les enfants.
Toutefois, pour une question de respect de l'équilibre alimentaire, il y aura tout de même des entrées de crudités (10 fois minimum par mois). Les entrées de féculents comme salade de riz et de pommes de terre pourront être retirés.

Q : Pourquoi il n'y a pas de gâteaux maison tous les jours au goûter ?
R : Monsieur LAVERGNE explique qu'aujourd'hui le SIVU ne dispose pas des moyens humains et matériels pour répondre à la demande. Aussi, monsieur BENOIT ajoute que les découpes ne sont pas possibles actuellement à l'heure du goûter. Le projet de proposer des gâteaux maison est tout de même portée à l'étude et sera proposée de manière raisonnée et raisonnable.

Madame DURRIEU évoque l'anticipation des gestions de crises notamment avec l'arrivée de l'hiver. En effet, une réflexion est portée sur la mise à disposition par le SIVU Co.Cli.Co de plats appertisés (tels que des lasagnes) dans plusieurs sites stratégiques de la ville afin de pouvoir servir les enfants en cas d'épisodes de fortes neiges.
Monsieur BENOIT est chargé de trouver un endroit où il sera possible de sécuriser les denrées.
Madame MULLARD ajoute qu'un plan de continuité de service est en cours d'élaboration afin de maintenir la fourniture de repas également en cas de rupture de gaz, d'électricité et tout autre incident.

V. Conclusion

Les parties prenantes ont trouvé cette commission constructive.

Madame MULLARD propose, à l'issue des échanges, de poursuivre ce travail dans le cadre de groupes de travail associant les représentants des parents d'élèves, qui pourraient être mis en place à l'issue des prochaines élections de parents.

L'objectif serait de pouvoir travailler collectivement, en petit comité, sur des thématiques identifiées comme pouvant faire l'objet d'une réflexion partagée entre le SIVU, la Ville et les représentants des parents, notamment :

- les goûters et leur évolution ;
- la réduction du gaspillage alimentaire ;
- l'adaptation des repas et notamment la réflexion autour des repas froids ;
- et plus largement, toute thématique relative à la restauration collective pouvant bénéficier d'un échange approfondi avec les représentants des familles.

Madame MULLARD rappelle également l'importance du rôle des fédérations et associations de parents d'élèves, qui constituent des interlocuteurs privilégiés du SIVU dans le cadre de cette démarche collective. Leur rôle est de porter une réflexion sur la restauration proposée à l'ensemble des enfants, en prenant en compte

les contraintes nutritionnelles, organisationnelles, économiques et de production du service public de restauration, et non de faire évoluer les menus en fonction des goûts ou préférences individuels de chaque enfant.

Cette démarche doit ainsi permettre de renforcer le dialogue avec les représentants des parents, de mieux expliquer les choix opérés par le SIVU et, lorsque cela est possible, de construire collectivement des pistes d'amélioration de la restauration scolaire en lien avec les élus et les services de la ville de Colombes.