COMMISSION DES MENUS

Crèches - Ville de Colombes

Etaient présents :

Madame CASTRO	Directrice de la crèche Les Passereaux
Madame BARRIERE	Directrice de la crèche Les Goélands
Madame GARCIA DOS SANTOS	Agent de réchauffe de la crèche Les Passereaux
Madame FAYED	Responsable qualité, nutrition et hygiène du SIVU Co.Cli.Co
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co

Lieu/Heure : SIVU Co.Cli.Co le 9 octobre 2026

Ordre du jour :

I. Retour sur les repas froids de l'été
II. Retour sur les menus précédents
III. Validation des menus de novembre
IV. Conclusion

I. Retour sur les repas froid

À la suite des fortes chaleur rencontrées cet été, la direction de la petite a émis le souhait d'avoir des repas froids.

En résumé, les salades de taboulé et de macédoine ont été consommés et appréciés par les enfants, ainsi que les aiguillettes de poulet froides.

La salade d'haricots rouges n'est néanmoins pas appréciée.

II. Retour sur les repas précédents

- Les entrées de chou, de cœur de palmier et de fond d'artichaut ne sont pas consommées,
- Il a été remonté la difficulté de proposer des raisins aux enfants en raison de la découpe nécessaire avant de la servir ➔ Le SIVU prend note et n'en proposera plus au menu,

- Les plats mélangeant les féculents et les légumes sont compliqués vis-à-vis des enfants car les aliments sont mélangés et ils veulent les trier ➔ Les garnitures seront conditionnées dans deux barquettes différentes le plus souvent possible,
- Les haricots plats sont trop durs ➔ ils ne seront plus proposés aux enfants,
- La purée de pomme kiwi est allergisante ➔ il a été convenu de les proposer aux enfants une fois que le fruit a été introduit par la famille, ce sera donc une gestion interne dans les crèches,
- Le kiwi et la poire sont trop durs ➔ des actions auprès du fournisseur ont été engagés ainsi que le renforcement des contrôles à réception des fruits,
- Le pamplemousse est moins bien apprécié,
- La consommation des épinards en branche est risquée ➔ des épinards hachés seront dorénavant proposés pour les repas des crèches,
- La purée des bébés est parfois compacte ➔ l'information sera transmise aux équipes de cuisine pour ajustement,
- Les enfants apprécient les carottes Vichy,
- Meilleure consommation des produits du boulanger (baguette, pain de campagne, pain viennois). La qualité des produits a été rapidement constatée.

III. Validation des menus de novembre

Les menus du mois de novembre sont validés
Il a juste été demandé de proposer un laitage sucré par mois aux enfants.

IV. Conclusion

Lors de cette commission le sujet des bacs inox a été évoqué. Le SIVU Co.Cli.Co a expliqué à l'assemblée que le projet est en cours d'étude et de budgétisation. En effet, le passage aux contenants en inox engendrera des travaux de modifications de plan ainsi que l'achat de machines adaptées, soit un investissement important qui devra être validé par les collectivités adhérentes au SIVU Co.Cli.Co

La prochaine commission aura lieu au cours du mois en janvier.