



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

# COMMISSION MENUS

## Ville de Colombes et Clichy

Jeudi 08 Novembre 2018

### Étaient présents :

Madame TEMPO Magali	Responsable Qualité CO.CLI.CO
Madame BLUY Amandine	Diététicienne CO.CLI.CO
Madame MAMADOU Hermann	Stagiaire Nutrition/Qualité CO.CLI.CO
Monsieur BENOIT Didier	Agent d'encadrement du service EBS
Madame GUARINOS Delphine	Responsable du service EBS
Madame PETISSIGNE Amandine	Responsable du service Enfance
Monsieur MEGHERBI Mohamed	Adjoint responsable du service Enfance
Monsieur CONDON Christophe	Chargé relation SIVU
Monsieur GARIN Louis	Directeur de l'école élémentaire Maintenon
Madame LOGNE Laetitia	Présidente APR'HOICHE
Madame GARCONNET Delphine	Référent office de l'école maternelle Hoche
Monsieur MELLAS Mohammed	Référent office de l'école élémentaire Hoche élémentaire
Monsieur SION Jean François	Directeur de l'école élémentaire Hoche
Madame BOURGEOT Marie Claude	Elue chargée de la Restauration Scolaire
3 représentants d'élèves de CM1 et CM2	

**Lieu/Heure** : Ecole élémentaire HOICHE à 14h

## **Ordre du jour :**

- I. Présence et tour de table de l'assemblée
- II. Parole aux enfants de l'école élémentaire Hoche
- III. Retour sur les précédents menus : septembre et octobre 2018.
- IV. Présentation du menu de Noël
- V. Validation des menus de Décembre 2018 et de Janvier 2019
- VI. Point sur la transmission de la traçabilité
- VII. Conclusion

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

Cette assemblée est très importante car CO.CLI.CO rencontre les enfants directement dans leurs écoles. C'est au tour des enfants de l'école élémentaire HOCHE de présenter leurs remarques qui sont essentielles pour améliorer la qualité du service.

### **II. Parole aux enfants de l'école HOCHE**

L'assemblée laisse la parole aux enfants qui sont très impliqués et ne manquent donc pas de nous faire part de leurs impressions.

**Les enfants trouvent que les repas servis en cantine ne sont pas toujours « bons », notamment le plat et l'entrée.**

Suite à cette intervention, Madame TEMPO demande aux enfants leurs préférences alimentaires. Ils sont tous unanimes concernant le kebab servi avec des potatoes. Madame TEMPO profite de l'occasion pour rappeler aux enfants que le kebab ne peut leur être donné à chaque repas, non seulement pour leur santé mais pour leur permettre également de découvrir d'autres goûts. Elle les incite à ne pas rejeter systématiquement les plats proposés sans les avoir « goûter » au préalable. Une enfant ajoute qu'elle apprécie beaucoup les carottes fondantes proposées de temps en temps au menu.

**La brandade de morue proposée le jour de la rentrée scolaire n'a pas été appréciée par les élèves**  
Madame TEMPO confirme qu'exceptionnellement il ne s'agissait pas ce jour-là d'une Brandade « faite maison ». Son goût était un peu plus prononcé qu'habituellement, ce qui a pu déranger les enfants.

**Les enfants trouvent que la viande servie est trop difficile à couper car ils la trouvent souvent sèche.**

Madame TEMPO précise que les viandes sont rigoureusement sélectionnées avant d'être proposées aux enfants. L'objectif est de proposer aux enfants des viandes plutôt « maigres »

puisque les morceaux de viandes trop gras ne leur plaisent pas. Il faut trouver le bon compromis afin que la viande reste tendre sans être trop « grasse ».

#### **Les enfants trouvent la peau de poulet « pas cuite ».**

Madame TEMPO explique aux enfants que les fours utilisés dans les écoles pour la remise en température sont différents de ceux de la maison. Leur température ne dépasse pas 130°C alors qu'à la maison les fours vont jusqu'à 240°C, ce qui permet de griller la peau du poulet par exemple.

#### **Les enfants font part du manque de plats servi en entrée lorsqu'ils arrivent en dernier et ajoutent que les élèves qui arrivent en premier viennent parfois se resservir.**

Madame TEMPO rappelle que chaque enfant doit recevoir un repas complet. Il est important que chaque élève soit discipliné et ne vienne pas se resservir sans demander l'autorisation à un adulte. Suite à cette intervention, M. MELLAS explique l'organisation du service sur l'école. En effet, il explique que les entrées sont sorties au fur et à mesure et qu'il y a toujours un animateur qui veille à ce que chaque enfant puisse bénéficier d'un repas complet. Cet incident serait donc, selon lui, arrivé au moment où les entrées n'étaient pas encore mises à disposition et demande aux enfants d'être juste patient.

Toujours dans ce sens, Madame LOGNE a assuré que le problème était récurrent et qu'il y a des remontées de la part des parents d'élèves.

Monsieur MELLAS est surpris de cette remarque car selon lui ce problème reste exceptionnel, les animateurs étant vraiment vigilant.

#### **Certains élèves n'aiment pas la salade de pomme de terre qui est proposée car trop farineuse à leur goût et ne digère pas bien le poivron. Ils évoquent également le fait que les potages ne sont pas bons et qu'ils n'ont pas accès facilement à son service à cause de la nouvelle configuration.**

Madame TEMPO demande aux enfants si la salade de pommes de terre est un plat qu'ils consomment régulièrement à la maison. Les enfants répondent effectivement que ce n'est pas un plat qu'ils ont l'habitude de consommer. Madame TEMPO rappelle aux enfants l'importance de « goûter », les goûts et les préférences alimentaires évoluant tout au long de la vie.

Pour le service du potage, monsieur MELLAS assure que la configuration pour son service allait changer. Lors du dernier service une nouvelle configuration pour le service a été « testée ». Cet essai n'a pas été concluant.

#### **Les élèves trouvent qu'ils manquent de temps pour se restaurer**

Monsieur Sion reconnaît que le restaurant scolaire de l'école n'est pas adapté pour accueillir les 270 élèves présents à chaque déjeuner.

#### **Les élèves présents trouvent que le poisson leur est trop souvent proposé au menu**

Madame TEMPO explique aux enfants que le poisson est proposé environ une fois par semaine dans les menus « classiques » et 2 à 3 fois par semaine dans les menus « sans viandes ». Monsieur Sion explique qu'il y a un problème d'effectif. Chaque élève dispose d'un ticket coloré lui permettant de manger en fonction de son régime alimentaire mais les enfants ne respectent pas toujours ce code couleur mis en place. Il arrive de ce fait que les enfants mangeant le menu « classique », se retrouvent avec le menu « sans viande ».

Pour conclure, monsieur SION tient à rappeler que les élèves de son école ont un sens critique très développé et n'hésitent donc pas à comparer la restauration scolaire avec ce qui est servi à la

maison. Néanmoins, il précise que les enfants mangent plutôt bien et que les plats servis sont dans l'ensemble bons.

### **III. Retour sur les précédents menus : Septembre et Octobre 2018**

- La langue de bœuf proposée n'est pas appréciée par les élèves, de même que les sauces qui sont servies en accompagnement du poisson.
- Les reblochons proposés ne sont pas consommés par les élèves.
- Les adultes de l'école Gustave Bienvêtu trouvent que les rations servis sont petites et peu adaptées aux adultes.
- La compote de pêche n'est pas consommée par les enfants.
- En maternelle, les petits pains de la semaine du goût sont trop gros pour les enfants. Ce qui entraîne le plus souvent du gaspillage.
- Les petits pois proposés en maternelle sont compliqués à manger pour les enfants.
- Les boulettes de soja proposées étaient très bonnes.
- L'association « falafels et blé » du 02 octobre était trop sèche
- Le maffé de poulet pour la semaine du goût n'a pas été apprécié

### **IV. Présentation du menu de Noël :**

Le menu de Noël a été accepté par tous. Il ne reste que le menu sans viande (quenelle de brochet) à ajouter au menu.

### **V. Validation menu de Décembre 2018 et de Janvier 2019**

05/12/2018	L'omelette aux fines herbes sera proposée en remplacement de l'omelette au fromage. Le Crozet est remplacé par du gratin de Crozet
11/12/2018	S/V : œuf dur mayonnaise Le pâté du jour est un pâté de volaille
28/12/2018	Le lait du goûter a été remplacé par une compote pomme gourde bio
04/01/2019	Pizza aux champignons en remplacement de la piémontaise.
15/01/2019	Fondant de boeuf remplacé par du sauté de bœuf
23/01/2019	S/V : filet de poisson aux échalotes en remplacement du filet de poisson aux câpres. La printanière du jour en remplacement des salsifis
29/01/2019	Mettre du ketchup pour tous

## VI. Divers

### Gaspillage alimentaire

- L'école élémentaire Berthelot a mis en place un système permettant aux élèves de se servir (présentation des entrées en saladier) afin de les responsabiliser et d'éviter par le même temps le gaspillage alimentaire mais c'est l'effet inverse qui est observé.
- Monsieur SION pense que ce système pourrait en revanche bien fonctionner dans son école. Il suggère de proposer aux enfants des assiettes plus ou moins remplies sur la ligne de self, afin qu'ils puissent choisir en fonction de leur appétit.
- Afin de valoriser les déchets, M. SION demande si COCLICO peut lui des épluchures pour nourrir le 'coq Francis', présent sur l'école.

## VII. Conclusion

### Prochaine commission des menus scolaires Colombes :

Lundi 21 Janvier 2019 à Ambroise Paré A et B.