

Compte Rendu de la Commission MENUS



Réunion du 14 mars 2024 dans les locaux de l'école primaire Hoche

Contexte

La commission « menu » est composée :

- Des représentants du SIVU (Cuisine centrale) dont : le directeur, 2 nutritionnistes et 1 responsable du contrôle qualité des menus,
- Des représentants de la mairie de Colombes (Conseillère municipale/Adjointe en charge de la restauration, responsable enfance, un membre de l'équipe d'animation)
- Des associations de parents d'élèves dont l'UPIC.

La commission a lieu tous les 2 mois afin d'aborder les menus sur les 2 mois à venir.

Passage en revue des menus de février et mars 2024

Un retour sur les menus de la période passée est réalisé. Les élèves de CM1-CM2 de l'école présentent également leurs commentaires, sur différentes thématiques :

- **Les enfants réclament plus de salades composées !**

Le SIVU prend note.

- **Moins de poisson pour les sans-viande**

Le SIVU indique que les menus sans viande présentent du poisson en commun avec les autres menus (avec viande / sans porc), un jour dans la semaine. Qu'il a été demandé à réduire les palets végétaux souvent ultra-transformés. Les enfants réclament plus d'omelettes.

- **Des frites plus souvent, des fruits et légumes de saison**

Réponse des représentants de la Mairie et du SIVU : Les fruits sont généralement de saison. Hormis le concombre et les tomates cerise, qui sont proposés en hiver, les autres légumes, lorsqu'ils sont proposés hors saison, sont des produits qui ont été cueillis à maturités puis surgelés, ils peuvent donc être proposés à des périodes hors de leur saison de récolte.

- **Les enfants réclament plus de baguette et moins de pain de campagne.**

Après les débats sur la qualité du pain, la Mairie indique qu'un nouvel appel d'offre va être lancé auprès de fournisseur de produits de boulangerie. **L'UPIC rappelle à ce sujet qu'il serait intéressant de trouver un fournisseur de pain qui propose des produits sains, frais et bons ! Également des gâteaux plus simples et plus consistants que les biscuits habituellement proposés au goûter, qui souvent ne suffisent pas. Par exemple des gâteaux au yaourt, des 4/4, etc. Cette solution aurait l'avantage de proposer des produits moins transformés, d'avoir moins de plastiques que les emballages individuels et de proposer aux enfants des produits plus sains. Lors d'une précédente commission, l'UPIC avait demandé que le SIVU fabrique 'maison' une ou deux recettes basiques de gâteaux (yaourt, chocolat) pour les goûters. La contrainte du manque de temps et de personnel n'avait pas permis au SIVU d'y répondre favorablement.**

- **Le directeur de l'école demande que les enfants aient « de bonnes choses à manger » (d'un point de vue qualitatif mais aussi de par la présentation dans les assiettes), nombreux sont ceux qui ne mangent que du pain...**

L'UPIC soutient la demande et rappelle qu'une demande avait déjà été faite pour améliorer la compréhension des menus. Via des affiches didactiques pour expliquer comment pousse tel ou tel légume, à quoi il ressemble « entier » (exemple de la courge butternut).

- **Concernant le fromage, les enfants demandent moins de plastiques**

Une discussion s'anime au sujet du fromage. **Certains, dont l'UPIC, réclament plus de fromages à la coupe.** La mairie indique que la découpe des fromages pose un problème dans les offices (pas assez de personnel, trop de charge de travail). Une solution est proposée de mettre en place, à minima en élémentaire, des plateaux de fromage. Les CM2 pourraient aider les plus petits à se servir. La pédagogie autour du fonctionnement de ces plateaux permettrait de sensibiliser les enfants à un service raisonné (partage avec les camarades, propreté).

- **Les assaisonnements dans les entrées ne sont pas toujours appréciés**

Les élèves présents rapportent le cas des concombres qui « baignent » dans la sauce. La mairie souligne que c'est le SIVU qui propose une vinaigrette 'maison'. **L'UPIC salue cette initiative.** Néanmoins tous les enfants n'aiment pas la vinaigrette, certains préféreraient manger des crudités « nature ». L'idée est lancée de proposer des sauces « à la demande » et de varier les sauces (vinaigrette, houmous, sauce yaourt,...). **Cette idée est soutenue par l'UPIC.**

Pour les sauces, le directeur de l'école propose des sauces en libre-service, qui pourraient permettre d'améliorer la qualité des plats. Néanmoins, le sujet fait débat : quid d'un enfant qui consomme du ketchup en grosse quantité à tous les repas ? Le sujet fait débat. Cela ne répond pas aux prescriptions du [GEMRCN](#).

- **La viande est trop grasse, trop de nerfs, difficile à manger**

Remarque récurrente des élèves à chaque commission 'menus'. Les diététiciennes indiquent que cela dépend du morceau de viande consommé...qu'il se peut que dans les barquettes certains morceaux soient plus ou moins qualitatifs... Il en est de même avec les quantités de sauce (qui varient en fonction des endroits dans la barquette). Idem pour les pâtes, parfois trop dures ou trop molles selon l'endroit de prélèvement dans la barquette...Pas de solution apportée.

- **L'équipe de l'office indique qu'une coupure de courant au sein de l'école HOCHÉ, sur la journée a fortement impacté le service en salle et le goûter**

Impossible de faire fonctionner les équipements électriques ni de réchauffer les plats...pas de solution prévue au sein de l'établissement pour pallier ce souci. La mairie prend note pour trouver des solutions afin que ce genre de problème ne se reproduise plus.

- **La question des pamplemousses en entrée, des kiwis au goûter**

Lors de chaque commission est fait le constat que les pamplemousses ne sont pas appréciés par les enfants. Le SIVU a tenté récemment de les proposer déjà en quartier mais cela n'a pas convenu. Une réflexion est en cours pour les supprimer des menus. Même chose pour les cœurs de palmiers, qui vont être retirés des menus.

Par ailleurs, des kiwis sont parfois proposés au goûter. Dans certaines écoles, les goûters sont pris dans la cour (ex : Marcel Pagnol, du fait des travaux). **L'UPIC questionne les représentants pour savoir selon quelles modalités les enfants peuvent parvenir à manger un kiwi sans couverts ni assiettes dans la cour...idem pour les oranges !** Le SIVU ne semblait pas au courant que les goûters sont parfois pris dans la cour. **L'UPIC va réfléchir à faire une enquête dans les écoles qui pourraient être concernées. Concernant les goûters, l'UPIC réitère sa demande de goûter salés (fromage par exemple), à minima une fois par semaine. Certains goûters sont en effet plusieurs fois dans une même semaine, vides d'éléments nutritifs et bien trop sucrés (BN, Granola,...). L'UPIC rappelle également le souhait de voir se développer une offre « maison » pour les gâteaux. Des produits qui seraient plus sains et plus nourrissants.** Sur ce dernier point, le SIVU répète que le nouveau prestataire « pain » pourrait aussi proposer des viennoiseries voire des quatre-quarts et autres gâteaux au yaourt.

Présentation des menus d'avril et mai 2024

- **L'UPIC questionne le SIVU sur la proposition de soupes en entrée.**

Le SIVU indique que l'équipement permettant de faire des soupes est hors de service depuis les vacances de Noël. Aussi, depuis cette date, aucune soupe n'a été proposée en restauration scolaire. **L'UPIC ne se satisfait pas de cette réponse. Elle demande des explications sur les raisons d'une telle longueur de temps pour réparer un équipement et indique que cela n'est pas raisonnable et fort dommage, quand on sait combien les soupes sont appréciées par les enfants. Elles permettent par ailleurs d'éviter la consommation de produits tels que les tomates cerises ou concombres en plein hiver...L'UPIC demande à ce que la réparation soit considérée comme prioritaire, car elle plaide depuis fort longtemps pour que les enfants aient plus souvent de la soupe au déjeuner (de saison, apprécié, chaud).** Le SIVU indique que si l'équipement est réparé d'ici peu, des soupes seront, en fonction du temps, proposées un peu plus tardivement sur les menus du printemps. **L'UPIC lance l'idée de lancer des soupes froides en fin de printemps et été puisque la recette semble bien fonctionner pendant l'hiver. Après sondage, les 16 enfants présents sont tous en faveur d'un tel essai : gazpacho, soupe de concombre, ...**

- **Enquête gaspillage alimentaire dans les cantines de la ville**

La Mairie indique qu'une enquête sur le gaspillage alimentaire va être menée dans 4 écoles de la ville (sur 4 déjeuners différents pendant une même semaine / 1 menu par école). Des pesées seront effectuées avant-après.

- **Déjeuner à l'école / Une possibilité pour les représentants de parents d'élèves**

La Mairie indique qu'il est possible, pour les représentants de parents d'élèves qui le souhaitent, de faire une demande à la Mairie pour déjeuner, une fois dans l'année, dans une cantine scolaire (celle de l'école où les représentants sont élus). La demande doit être faite à Madame Bohin, auprès de la Mairie de Colombes.

Questions UPIC à poser

- **Un problème de quantité : il semble que parfois le groupe Elémentaires et Maternels soient obligés d'aller récupérer des plats chez l'un ou l'autre pour faire face à la demande ; par ailleurs il n'y a pas de rab possible avec des portions parfois assez petites. Globalement, on récupère des enfants qui ont faim, que ce soit à 16h30 ou à 18h, après le goûter donc, qui ne cale pas non plus les estomacs.**

La Mairie ainsi que le personnel de cantine indiquent que les pics de fréquentation constituent une variable difficile à estimer. Une personne est chargée des estimations, basées sur les fréquentations selon les jours de la semaine et une comparaison à

l'année précédente, mais que des écarts sont toujours possible. Il est donc possible que parfois, si trop de portions dans une élémentaire, ils en remettent une partie à la maternelle qui serait déficitaire. Dans tous les cas, la mairie indique qu'il y a généralement trop que trop-peu. S'il advenait qu'il y ait un manque, alors les offices ont à disposition des plats de substitution (raviolis), mais la mairie indique qu'il est très rare qu'ils soient utilisés. **Si l'UPIC entend les difficultés d'estimation des repas, elle se questionne sur la nouvelle mesure de réservation à double niveau : via le portail famille à minima 10 jours avant ou sans réservation en payant un supplément. Ce système pourrait être questionné, tant d'un point de vue du manque de nourriture que d'éventuels gaspillages...**

Concernant les quantités, la mairie indique que les portions proposées correspondent à celles définies dans les lignes directrices du GEMRCN. Tous les enfants ont la quantité requise. **L'UPIC plaide de nouveau pour un apport systématique de féculents, en complément ou mélange avec des légumes, dans le plat principal. Cette option permettrait que les enfants parviennent plus facilement à satiété lors du déjeuner.**

- **La question de l'équilibre des menus (salade de riz en entrée + blé en accompagnement) : sur la semaine OK, mais quid des élèves qui ne mangent pas tous les jours à la cantine ?**

Le SIVU indique qu'une rotation des menus dans la semaine permet de varier les menus tous les jours. Par exemple, les menus végétariens ne sont pas proposés toujours le même jour sur le mois.

- **La "prise de risque" des menus, pas franchement compatible avec des enfants : tofu/panais ; escalope de dinde au miel + blettes ... qu'on encourage les enfants à goûter super, mais quand on propose quelque chose d'original/nouveau, c'est quand même plus judicieux de coupler avec une valeur sûre. Au moins les enfants ont la possibilité de manger autre chose.**

Le SIVU prend note et indique qu'une attention sera portée pour que cela ne se reproduise pas.

- **Vrai engouement pour la semaine à thème "repas Disney"**

L'UPIC remercie de nouveau le SIVU et la mairie pour cette semaine du goût réussie. L'UPIC remercie également la Mairie et le SIVU pour la tenue, tous les deux mois, de ces commissions « menus ».