

Compte rendu

Commission des menus

Vendredi 18 septembre 2026 · 1^{re} commission de l'année scolaire 2026-2027

LA COMMISSION DES MENUS, C'EST QUOI ?

Une instance **consultative** réunie plusieurs fois par an par le service de restauration scolaire (SIVU COCLICO, qui associe deux communes). Élus, équipe de restauration, diététicienne et parents y examinent les menus passés et à venir, la qualité et l'équilibre des repas, et les retours du terrain.

LE RÔLE DES REPRÉSENTANTS DE PARENTS

Porter la parole des familles : relayer vos remarques et signalements, poser des questions, demander des explications et proposer des pistes. Puis **vous rendre compte** des réponses obtenues, comme dans ce document.

Présents Deux conseillers municipaux · chef d'équipe, diététicienne et équipe chargée des menus · représentants de parents d'élèves (FCPE, UPIC...)

Dates à retenir

Mar. 29/09

Grève prévue : menu modifié

Ven. 09/10

Octobre rose : donuts cœur à la fraise au lieu des brownies

Octobre

Semaine du goût : Coupe du monde féminine de football, plats du continent américain

Novembre

Retour de la soupe après les vacances d'automne, par roulement

1 Le pain change

- Nouveau fournisseur **artisanal** (Bezons) pour le pain et les viennoiseries depuis le 15 septembre.
- Pain de campagne, blanc ou bis, deux fois par semaine : **levain traditionnel**, moins de levure, farine labellisée. Le goût reste stable entre la fabrication et le repas.
- Des agents passent dans les écoles pour observer ce qui est mangé : le pain, auparavant délaissé, est désormais consommé. Le pain viennois est très apprécié.
- Pistes : visite du laboratoire de fabrication, visuel pour valoriser le levain.

2 Plats froids ou durs

- Des familles signalent des plats froids ou durs (frites, palet végétarien). Réponse : les repas sont réchauffés au four dans chaque école, et le résultat **dépend du four**.
- Frites, pâtes et riz sont les plus difficiles à réchauffer.
- Le **protocole de réchauffe** sera revu pour éviter l'excès d'eau.

- Retours négatifs sur la saucisse végétale ; un souci a aussi été relevé sur la ratatouille.

3 Les sauces

- Objectif : proposer **5 à 10 % d'entrées sans sauce**. Ce sont les écoles qui assaisonnent les entrées : à voir avec chacune.
- Au service, l'enfant peut demander plus, moins ou pas de sauce... à condition de **le dire**. Un support visuel sera créé pour l'y aider.
- Attention : sans sauce, les plats réchauffés deviennent vite secs.

4 Menus et composition

- **Bio** : au-dessus du seuil légal de 20 %. Le soja a été retiré. Labels et composition sont détaillés en bas des menus.
- Menu végétarien la première semaine, le temps de connaître les effectifs (« qui mange quoi »).
- Le **concombre**, crudité la plus consommée, est servi même hors saison ; ce n'est pas le cas des tomates.

- Les entrées froides (pommes de terre, salade de riz) sont peu mangées, mais les menus suivent le goût de la majorité.
- Chou-fleur rare : on évite deux choux dans la même semaine. Une remarque sur les associations avec le radis reste à préciser.
- Le repas du lundi est préparé le vendredi.
- Remarques sur les menus : **25/11**, trop de fromage (à revoir) ; **09/11**, tarte aux oignons maintenue, son goût doux et salé plaît aux enfants.

5 Imprévus et stocks

- Glace du jeudi 17/09 non livrée : le fournisseur a interrompu sa production.
- La canicule a provoqué une pénurie de légumes.
- **Deux jours de stock** sont constitués (12 000 repas), réintégrés aux menus s'ils ne sont pas consommés. Des raviolis sont prévus en cas de grève.
- Neige, canicule : anticiper en stockant dans les écoles qui ont de la place, et **prévenir les familles** quand le menu habituel ne peut être servi.
- La chaîne du froid doit être respectée.

6 Goûter : le cake maison

- La réflexion sur le goûter est en cours.
- Le cake maison est surtout servi le mercredi, jour de plus faible effectif. Le proposer plus souvent représenterait **1 500 cakes**, soit plus de 500 litres de pâte, avec moulage et cuisson.
- Autres freins : découpe au plus près du goûter (charge supplémentaire pour les agents), récupération et lavage de très grands bacs. L'évolution doit rester faisable.

7 Prix, budget et personnel

- **Hausse du prix des repas** : envisageable et probable selon les élus, au vu de la hausse du coût de la vie.
- Le SIVU réunit deux collectivités et son budget doit être équilibré : moins d'élèves inscrits, c'est moins de recettes et un risque de déficit.
- Volonté affichée de maintenir des produits de qualité.
- Le personnel de cantine est vieillissant, dans un métier pénible ; les RH assurent les remplacements.

Et maintenant ? Les pistes retenues et ce que l'UPIC suivra

- Travailler en **partenaires, et non en clients** : un calendrier de groupes de travail est envisagé.
- Inviter les animateurs et le personnel de cantine (chef) aux prochaines commissions.
- Revoir le protocole de réchauffe et suivre ses effets dans les écoles.
- Créer des visuels pour les enfants (sauce, pain au levain) et organiser une visite du laboratoire.
- Mettre en place une information des familles en cas de menu de substitution.
- Rester attentifs à l'évolution du prix des repas.

À vous ! Une remarque, une idée ? Écrivez-nous : nous la porterons à la prochaine commission.
upicolombes@gmail.com

Compte rendu établi à partir des notes d'une membre de l'UPIC présente à la réunion. Certains points peuvent être imparfaitement restitués : n'hésitez pas à nous signaler toute précision.