



Affaire suivie par : Frédéric SOUCHET

Tél. : 01 56 83 88 30

Fax : 01 56 83 88 39

Réf : année scolaire 2014/2015

## Commission des menus n°1 du jeudi 11 septembre 2014

Présents : Mme BOURGEOT – Conseillère Municipale restauration scolaire  
M. LEBRETON – Agent d'encadrement Bâtiments scolaires  
Mme VASNIER – Représentante des Directeurs(trices) des écoles de Colombes  
Mme SORDET – Parent d'élève  
Mme JAMET – Parent d'élève  
M. MATEUS – Parent d'élève  
Mme BOIZE – Parent d'élève  
Mme VASQUEZ – Parent d'élève  
M. SOUCHET – Directeur du SIVU  
Mme TEMPO – Responsable qualité SIVU  
Mlle CHIBOUST – Diététicienne SIVU  
Mme TRICARD – Secrétaire SIVU

Lieu/heure : SIVU COCLICO de 17h00 à 19h15

### **1/ Retour sur les menus de l'été et bilan de la rentrée**

A la remarque des parents sur les menus qui seraient identiques pour tous les convives de Colombes, Mme Tempo explique que les différents menus établis par le SIVU pour les crèches et les personnes âgées sont déclinés à partir des menus scolaires mais qu'ils sont adaptés en fonction des spécificités de chaque convive.

Les parents d'élèves demandent qu'il y ait une diminution de services de salade verte. Mme Tempo le note tout en précisant qu'elle essaye de varier les types de salades.

Les parents d'enfants d'écoles maternelles font observer que les petits ont des difficultés à couper leur viande, particulièrement le rôti de bœuf, et à manger avec des couverts d'adultes.

M. Souchet précise qu'il est souhaitable de continuer à servir ce type de plat pour la découverte du goût, que les tranches servies sont fines, et que le SIVU ne peut assurer le pré-découpage. Il rappelle que le SIVU n'est responsable des repas que jusqu'à la porte des écoles et qu'ensuite ceux sont les agents des bâtiments scolaires qui les prennent en charge.

Il rappelle que les animateurs avaient des couteaux spécifiques afin d'aider les enfants.

M. Lebreton précise qu'ils les ont toujours et qu'il est fourni aux enfants depuis la rentrée des fourchettes et cuillères de dessert dont la taille est plus adaptée à leurs mains.

Mme Vasnier et M. Lebreton informent les parents que depuis cette année les ATSEM, que les enfants ont en classe, aident les animateurs sur le temps du repas. M. Lebreton explique qu'une personne référente par office a été nommée, afin de répondre aux contrôles sanitaires, d'assurer le suivi, les prises de températures, et les inscriptions sur les registres HACCP.

Concernant les problèmes de températures des plats servis évoqués par les parents et qui seraient dus à une livraison tardive, M. Souchet souhaite qu'il soit demandé aux agents des écoles de noter l'heure de livraison. Il explique aux parents que les livraisons des plats sont faites au plus tard à 10h00 sur un effectif prévisionnel et que les réajustements sont faits à réception des effectifs réels. Les livraisons tardives, mais avant midi, ne peuvent donc concerner que quelques repas.

Les parents d'élèves informent le SIVU du mécontentement des animateurs sur la composition des pique-niques et plus particulièrement sur le conditionnement des entrées qui est en grande barquette.

M. Souchet souligne qu'une fois les enfants assis il est facile de les servir dans leur assiette. Il explique également que les animateurs assistent aux commissions menus, et particulièrement à celle organisée pour les vacances d'été, et qu'aucune remarque n'a été faite en ce sens. Il précise que certains jours d'été 1000 enfants partent en pique-niques et que le SIVU n'est pas en situation de fabriquer autant de sandwiches.

Il fait observer que la seconde ville avec laquelle le SIVU travaille a fait le choix pour des raisons économiques de fournir des sandwiches triangles tout en limitant le nombre de sorties.

M. Souchet suggère que les parents d'élèves demandent à la ville de Colombes ce qu'elle souhaite.

## ***2/ Poisson du jour***

M Souchet explique que le SIVU a été le premier en Ile de France à proposer du poisson frais aux enfants.

Il précise qu'entre les menus « classiques » et les menus « sans viande » le SIVU livrent environ 20 000 portions de poisson par semaine et que les commandes au mareyeur doivent être passées 4 semaines avant la consommation, le pêcheur partant en mer 1 semaine avant la consommation afin que le poisson soit préparé par les ateliers 2/3 jours avant la consommation.

Pour assurer ce service, le mareyeur ne pouvait garantir que du Lieu noir et les enfants consommaient souvent le même poisson. M. Souchet précise que ce manque de variétés l'a fait réfléchir avec le mareyeur sur une nouvelle organisation qui va être mise en place dans les semaines à venir : à savoir que lorsque le pêcheur arrivera sur les bancs de poissons il communiquera au SIVU ce qu'il y a comme poissons possibles pour la quantité demandée et le SIVU achètera le poisson 4 jours avant comme à la criée.

## ***3/ Semaine du Goût***

Christel Chiboust rappelle que le thème de la semaine du goût (13-17 octobre), qui est cette année le pain, a été choisi par les enfants lors des commissions menus du mois de mai.

Elle diffuse aux personnes présentes les plaquettes faites par le SIVU pour cette occasion en expliquant qu'elles seront distribuées dans toutes les écoles de la ville la semaine précédente et qu'il en est prévu une pour tous les enfants de la Grande section au CM2. Un mail sera également adressé aux directeurs d'école.

## ***4/ Extension de la cuisine***

M. Souchet explique la nécessité qu'il y a eu de faire une extension à la cuisine, cette extension servant principalement de zones de stockage réfrigéré des produits non transformés.

Elle servira aussi de lieu de sectorisation des denrées pour les crèches, les pique-niques, et repas dédiés au portage à domicile.

Il précise qu'au 1<sup>er</sup> étage il est prévu, outre des vestiaires et des bureaux, un atelier avec une petite cuisine pouvant accueillir une classe en vue d'assurer des animations sur le temps scolaire si les enseignants le souhaite.

## ***5/ Repas de Noel***

Mme Tempo précise que la composition du menu se fera, comme les années précédentes, par un vote des écoles sur les 3 propositions qui seront faites sur l'entrée, le plat, le légume, le fromage et le dessert.

Les deux communes participeront à cette élection donc 60 écoles, le principe étant une école = une voix.

## **6/ Validation des menus**

Les menus d'octobre et novembre sont validés.

A la demande des parents sur une augmentation de produits issus de l'agriculture biologique, M. Souchet précise que le coût d'un repas à la porte des écoles est de 3.95 euros alors que le prix moyen payé par les familles est de 2.50 euros, le déficit étant compensé par les villes.

L'intégration de plus de produits AB entraînerait donc soit une augmentation des subventions des villes, soit une augmentation des tarifs.

De plus il est nécessaire de prendre en compte pour le SIVU l'impact financier sur la mise en place des nouveaux rythmes scolaires, le nombre d'enfants déjeunant le mercredi ayant fortement augmenté.

Toutefois M Souchet informe les parents que les marchés alimentaires sont en cours d'études et que le SIVU a lancé un marché bio.

La prochaine commission de menus scolaires aura lieu le :

**LUNDI 10 NOVEMBRE 2014 à 14h00**

**A L'ECOLE ELEMENTAIRE TOUR D'Auvergne**

**(située 71 rue Robert Schuman)**