



# Commission internat

14 janvier 2022

## Participants :

- Représentant département
- 2 représentants Elixor (dont diététicienne)
- 1 représentant – APELGC Collège Champs Philippe

## Revue des propositions de menu

### Semaine du 7 au 11 mars

- Inversion des accompagnements des diners du mardi (petits pois) et du mercredi (brunoise de légume) car printanière de légumes déjà proposée le mercredi midi
- Jeudi : Escalope de veau remplacée par steak haché.

### Semaine du 14 au 18 mars

Poêlée de légumes béarnaise : Poêlée de légume cuisinée avec une sauce béarnaise

Mercredi soir : pas d'ajout de féculent, déjà contenu dans la crêpe présentée en entrée.

### Semaine du 21 au 25 mars

Beaucoup de carottes => carottes rappées du jeudi remplacée par salade du chef le jeudi soir

### Semaine du 28 mars au 1er avril

Mardi soir, ajouter un féculent avec les épinards ? : Féculent contenu dans le dessert (muffin) + panure du Hoki.

Salade de la chef remplacée par salade mimolette.

## Divers

- La représentante du département prévoit de venir le 19/04 pour voir si les boulettes soja tomate basilic sont appréciées par les élèves.
- Observation des parents APELGC prévue les 20 et 21 janvier pour petit-déjeuner, déjeuner et dîner.





# Commission des menus collège

## 18 janvier 2022

### Participants :

- Représentants département
- Représentants collège
- Représentants Elèves
- Représentants parents
- Représentants Elios

### Introduction par le représentant du département

- Souhaite une bonne année 2022 et que la crise sanitaire prenne fin prochainement.
- Remercie les représentants des élèves et parents d'élèves, des établissements scolaires collèges des Hauts de Seine.

### 1) Question représentants des élèves

D'où proviennent les produits alimentaires ?

**Réponse :** tous cuisinés à Fresnes (94), sur base de fournitures locaux au maximum, puis acheminés par camion sur l

**Combien ?** 45 000 repas par jour

**Pour qui ?** Collèges 92, mais aussi des villes et des prisons

Que veut dire le label haute valeur environnementale ?

**Réponse :** Ce label garantit la qualité environnemental, la préservation de l'écosystème et les démarches préservant l'environnement

**Déchets ?** le tonnage de déchets alimentaires est affiché en principe dans chaque établissement en principe

**NB Précisions sur contrats CD92 :** 25% bio, 31% local, 22% sur le labellisé sur l'année

### 2) Question diverses des parents

**Stockage des fruits :** problème de noircissement des bananes



**Réponse :** Pas de stockage en chambre froide en principe. On essaie de les transformer avant de les présenter (coupés, salades de fruits). Par exception, grève par exemple, on peut avoir des anomalies dans ce processus.

**Ketchup :** sont apparus des contenants plus grands, plutôt que les dosettes individuelles ; les bouteilles sont appréciées des élèves, par rapport au gâchis de matière ; mais c'est revenu en individuel dans le menu

**Réponse :** oui, ça reviendra après la crise sanitaire, car il faut éviter que chacun manipule les mêmes objets

**Légumes :** parfois, dans les mélanges de légumes, le goût de chaque légume s'efface, mauvais goût, et beaucoup de déchets ; exemple poivrons – olives etc..

**Réponses :** Ces mélanges ne sont pas toujours faits à Fresnes ; utile de faire remonter ces remarques le jour concerné.

Exemple confirmé aussi par parents : des flageolets à la place de pois chiche dans un couscous ; c'était bon mais ça peut surprendre les enfants pour de telles poêlées ;

Autre parent : est-ce que vous utilisez des épices fournies par les fabricants, au goût particulier ?

**Yaourts :** variété satisfaisante mais souvent yaourts nature avec petit sachet fourni ; est-ce possible de remplacer par des yaourts parfumés ou avec fruits, sucrés ?

**Réponse :** l'équilibre alimentaire doit être préservé, obligation de proposer le moins de sucre possible

Les Parents soulignent qu'il y a peu d'autres choix et les coulis ne sont pas appréciés bien souvent ;

Elior souligne qu'il n'y a pas tellement d'autre choix ; notamment pour les intolérants au lactose ;

### 3) Nouveau marché Repas collèges 92 – présentation des grands principes

Lot 1 prestataire sur cuisine centrale extérieure au dept (94) 34 collèges 30900 repas

Lot 2 cuisine centrale CD 92 de Boulogne-Billancourt

Lot 3 cuisine centrale CD 92 de Rueil Malmaison pour 30 collèges

Une réunion spécifique sera dédiée à la présentation des prestataires.

**Le nouveau marché prévoit :**

- Une externalisation pour 22 collèges des prestations de nettoyage et restauration pour le lot 1, etc..
- un retour progressif à la production sur place pour 20 à 24 collèges (15 en 2022, 6 en 2023).



**Contenu de l'appel d'offres n'est pas diffusable, trop lourd, aspects RH reprise des personnels etc.. mais peut être présenté dans les grandes lignes politiques.**

#### 4) Nouveau marché Repas collèges 92 – présentation des grands principes

**Lentilles – saucisses** : quand il y a des saucisses, les lentilles ne sont pas bonnes ; les saucisses sont parfois dures et grasses ;  
Quand elles sont cuisinées à part, les saucisses sont bonnes.

**Tomates** : peut-on les remplacer par autre chose en hiver ?  
Équilibre alimentaire dans le nombre de crudités  
Recherche d'autres légumes à préparer en crudités : betteraves interdit suite à grave allergie d'un élève, céleri déjà présent, radis noir, navet. Non tranché !

#### **Quel bilan est fait sur les additifs ?**

Une réunion avait eu lieu sur ce sujet avec des parents et personnels.

**Compotes moisies** : il faudrait manifestement mieux vérifier la date de péremption ou les conditions de stockages ;  
Confirme qu'il y a eu plusieurs remontées, ce n'est pas une question de date, mais les opercules étaient légèrement percés, problème de manipulation et stockage, les collègues ont été sensibilisés

**Omelettes bio** : surgelées ou fraîches avec coulis d'œuf ?

Réponses : surgelés, mais parfois sèches car trop cuites

Riz souvent à la créole, associé à omelette sèche ..

#### 4) Examen des menus de mars et avril

Les observations déjà envoyées ont été prises en compte mais Elior souligne que ce que l'on peut faire dans sa cuisine personnelle n'est pas forcément réalisable à une échelle industrielle. Elior affirme que les plats sont goûtés, que les personnels sont vigilants. Conscients que le goût n'est pas au rendez-vous sur certains produits, mais font leur possible.

Parent : ne faut-il pas relocaliser les productions par conséquent, pour retrouver davantage de qualité ?

**Réponse ELIOR** : le réchauffage des plats, peut pénaliser la qualité gustative des plats ; entre la cuisine centrale et l'arrivée à table, le produit peut avoir changé du



tout au tout. Exemple des purées bonnes qui arrivent après réchauffage, liquide à cause de la condensation si l'opercule est non percé.

Parents : il y a de réels efforts mais tout est réellement trop fade à l'arrivée ; ELIOR doit se mobiliser davantage ; les machines sauce sont très attendues.

**Réponse ELIOR** : sauce à froid sont en effet moins gouteuses ; on attend les machines à préparer les sauces à chaud en cuisine ; le mode de cuisson de viandes et poissons ne permet pas de récupérer les sucs de cuisson par exemple.

**Barquettes biodégradables** : Bourg la Reine est repassé en plat inox, les saveurs émergent. Le CD 92 confirme que tout repasse en bac inox plutôt que biodégradables actuellement en général.

Les structures centrales ne sont pas adaptées, et les règles d'hygiène ne doivent pas servir de prétexte à cette mauvaise qualité gustative.

**Fruits** : manque de variété en hiver selon les élèves

**Céleri** : la mayonnaise avait été remplacée par une vinaigrette à la demande des parents. On demande maintenant le retour du coleslaw

**Fruits à croquer** : l'idéal serait qu'ils soient bio (pommes, poires) car ils contiennent beaucoup de pesticides

La proposition (APELGC) d'aller vers des smoothies sera étudiée avec Elior.

**Ratatouille** : débat sur la présence de sucre (une ratatouille à l'italienne ou du Sud comporte toujours une petite cuillère sucre.) et sur le goût

**Compotes versus yaourts végétaux** : les parents proposent d'aller vers des produits pour les enfants intolérants aux produits laitiers ou bien pour limiter la consommation de produits laitiers.

**Débat végétalisme / végétarisme** : confusion mais le CD92 confirme qu'on est sur une fin de contrat Elior, et qu'on commence en effet à aller au-delà du plat végétarien quotidien.

#### 4) Examen des menus du diner (internat) de mars et avril

Vu en amont lors de la réunion du 14 janvier (Elior / département / APELGC Champs Philippe)

