



Commission des menus du

30 mars 2023

Participants :

- SOGERES : 3 représentants du prestataire SOGERES
- Mairie : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires et Mme Marquis
- Diététicienne de la Mairie
- 2 Responsables de sites des écoles
- Représentants des associations de parents d'élèves : 3 parents représentants l'APELGC, 1 parent représentant la FCPE

Globalement certaines remarques déjà remontées aux réunions précédentes n'ont pas encore été prises en compte et certaines remontées sont identiques ;

- Double choix de fruits toujours existant au dessert alors qu'il a été décidé de proposer 1 seul fruit à chaque fois mais de les varier d'une fois sur l'autre – cela devrait être le cas à partir d'avril
- Goûters :
 - o besoin de confitures individuelles
 - o tablettes de chocolat plus faciles à partager (trop dures actuellement)
 - o ne pas proposer de kiwis au goûter car pas pratique à manger sans couverts !!!
 - o les dés de fromages prévus dans les recettes doivent arriver en dés sinon trop long à préparer par les équipes

Remontées des représentants des pôles de restauration

Retours positifs :

- Le livreur est très serviable et arrangeant

A améliorer :

- Prendre en compte les remontées précédentes
- Proposer le même dessert aux adultes (animateurs) et enfants car sinon difficile à gérer
- La compote de pommes « du chef » a été moins appréciée par les enfants que compote classique (car inclut la peau)
- Les gaufres n'ont pas eu de succès, n'étaient pas bonnes.
- Le boulanger est difficilement joignable pour ajuster les commandes contrairement à avant. Peut-on envisager de travailler avec un boulanger de La Garenne (contrairement à celui de Colombes aujourd'hui) voire plusieurs si un seul par suffisant pour gérer les quantités de pain requises ?

Remontées et questions des représentants des parents d'élèves

- Toujours des perturbations par rapports aux repas prévus. Les parents souhaitent être mieux informés.
- Le vendredi 10 février il n'y a pas eu de dessert servi aux maternelles de toute la ville, pourquoi ? Dans l'application So Happy le menu des maternelles n'incluait effectivement pas



Commission des menus du

30 mars 2023

de dessert, ce qui n'est pas normal car dans le contrat avec la ville de La Garenne Colombes tous les repas incluent un dessert et cette partie du repas est importante pour les enfants.
→ Pas de réponse de Sogérés, c'est a priori une erreur.

- Certains plats sont peu mangés car servis avec de la sauce (ex. carottes avec sauce de la blanquette). → La sauce est nécessaire pour réchauffer les plats. Les enfants ne doivent pas hésiter à préciser quand ils préfèrent un plat sans sauce (quand c'est possible).
- Lors des observations en cantine, il a été remarqué que les enfants laissent beaucoup de nourriture dans les assiettes et notamment les légumes. Certains parents d'élèves remontent des problèmes de cuisson (petit pois pas assez cuits, carottes trop) mais aussi d'assaisonnement.
→ C'est sans doute moins salé que ce à quoi sont habitués les enfants car les dosages recommandés en sel sont respectés.
- Les goûters sont peu consistants (moins qu'avant) de l'avis général des parents et enseignants. En parallèle il y a de plus en plus de « goûter box » (souvent moins équilibrées).
→ Mairie : précédemment il y avait beaucoup de pertes au goûter, les enfants laissaient quasi systématiquement les yaourts ou fruits pour les gâteaux. La diététicienne précise que le goûter doit apporter 15% des apports de la journée et c'est le cas avec la formule actuelle. Il ne peut pas compenser le fait que les enfants n'aient pas bien mangé le midi.
- Les oranges ne sont pas faciles à manger pour les enfants (qui doivent les peler seuls) surtout les plus jeunes.

Revue des menus de mai-juin

Les propositions de menus pour les mois de mai et juin 2023 ont été revues jour par jour et des modifications ont été effectuées suivant les recommandations de la diététicienne de la mairie et des autres participants, afin d'avoir des menus équilibrés et attractifs pour les enfants.

Pour rappel, ces modifications sont faites à la marge sur les menus qui doivent rester à 4 composantes (soit entrée/plat/accompagnement/dessert, soit plat/accompagnement/fromage/dessert par exemple), contenir des fruits/légumes crus et des fruits/légumes cuits, des protéines (animales ou végétales), un féculent et un produit laitier. Les quantités de sel, matières grasses et sucre sont également maîtrisées.

Exemple de modifications effectuées : remplacer du fromage fondu par du vrai camembert, ne pas proposer les frites bio (qui sont trop molles) remplacer par frites normales mais avec une entrée de légume bio, remplacer le yaourt quart de lait en seau par la version individuelle qui n'a pas la même texture et est mieux appréciée des enfants, remplacer une entrée crêpe au fromage par une salade de pâtes plus équilibrée avec le reste du menu.

Prochaine commission des menus : jeudi 29 juin 2023 à 14h00