



# Commission des menus

## Du 26 Novembre 2024

### Participants :

- 3 représentants du prestataire SOGERES
- Mairie : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires et Séverine Hémon, adjointe de Mme Marquis
- Diététicienne de la Mairie
- 1 Responsables de site des écoles Guest
- 2 parents représentants l'APELGC

### Remontées et questions des représentants des parents d'élèves (liste non exhaustive):

#### 1. Retours négatifs :

- 25.11 : sauce verte « ressemblait à de la mousse »  
pomme trop dure et pas mangeable
- 10.10 : Tajine pois chiches et boulgour remplacé par de la pizza à Marsault
- 19.11 : Riz pas cuit
- Les haricots verts ont été servis pas cuits.
- Les goûters ne sont pas assez variés.
- Certains morceaux de viande sont toujours trop gras (porc ou bœuf) et d'autres sont trop secs (volaille).  
➔ Certains enfants semblent même aller jusqu'à prétendre ne pas manger de porc pour ne pas avoir à manger la viande trop grasse.
- Parfois la viande a l'air « bouillie » avec beaucoup de filaments pas mangeable pour les enfants.
- Parfois le poisson est trio cuit et ne tient pas dans l'assiette.
- Les enfants n'aiment pas le chocolat noir au goûter, trop fort.
- De nombreux fruits sont encore trop durs et pas mangeables surtout pour les maternelles (kakis / poires / pommes...)
- Certaines écoles notent que les mêmes plats sont servis très régulièrement.
- Enfin les plats manquent d'assaisonnement.

#### 2. Retours positifs :

- Les soupes sont bonnes.
- Les enfants ont découvert les kakis à l'école et ils commencent à aimer (comme pour le fromage y compris les forts).
- Les enfants adorent les desserts au chocolat...

- ... et si on écoute les enfants de la maternelle Voltaire, ils aiment la cantine cette année et mangent du poisson, du poulet et de la viande à tous les repas ☺ !

### 3. Demands :

- Les enfants redemandent à ce qu'on mette bien la sauce à part (parfois les plats baignent dans la sauce et ils ne mangent donc pas).
- Faire attention aux fruits !
- Est-il possible d'avoir le catalogue des menus et plats proposés par SOGERES ? Un membre de l'APELGC (dont cela fait partie du métier) propose de travailler en collaboration avec SOGERES et la Mairie sur le sujet.
- Est-il exact qu'on demande aux enfants de prendre obligatoirement un fruit sur leur plateau même s'ils savent qu'ils ne le mangeront pas ?
- Par ailleurs, le fruit semble après systématiquement jeté ? Est-ce vrai ?

### Remontées des représentants des pôles de restauration :

- Ils demandent à avoir la liste des allergènes par repas.

### Réponses de la part de la Mairie et de SOGERES :

- SOGERES nous remercie pour ces retours précis et donc exploitables pour eux.
- Ils nous demandent de continuer à fournir autant de détails que possible afin qu'ils puissent agir efficacement.
- On nous rappelle que les menus végétariens sont obligatoires et réglementés. Toutes les collectivités ne respectent pas la réglementation et loin de là, là où la Garenne Colombes fait un sans-faute. Cela est indiqué contractuellement et SOGERES a donc l'obligation de suivre.
- Les allergènes sont disponibles sur l'application « sohappy » et ne figureront pas sur les menus papiers. Cela serait beaucoup trop long. En revanche ils sont disponibles pour le personnel de l'école aussi sur les feuilles et/ou barquette au moment de la livraison. Enfin, il y a actuellement 14 allergènes obligatoires et indiqués systématiquement.
- Mme Fommarty rappelle que le bon et le sain ne doit pas être synonyme de sans goût ou sans sel... Elle demande des précisions sur l'assaisonnement des plats notamment pendant la cuisson ou après et demande à ce qu'on y fasse particulièrement attention à l'avenir pour que les plats servis et proposés soient aussi savoureux. (Déjà signalé à la commission précédente)

- Une attention particulière sera faite au niveau de la viande mais dans les morceaux de viande, il y en a de plus gras et d'autres plus secs. Cela participe aussi à l'équilibre du plat.
- Nous ne pourrons pas avoir accès au catalogue de SOGERES. Il y a eu un quiproquo à la dernière commission des menus. SOGERES a effectivement un carnet de recettes qu'ils ne communiquent pas pour des raisons évidentes de confidentialité. Toutefois cela n'aurait aussi que peu d'intérêt puisqu'en réalité SOGERES n'a pas deux contrats identiques. Ils établissent nos menus de façon personnalisée et au cas par cas. Nous avons une équipe dédiée à notre ville composée d'un responsable SOGERES et d'une diététicienne qui travaillent ensuite en collaboration avec la diététicienne de la Mairie afin de composer des menus en adéquation avec notre contrat et donc les exigences de la ville qui respectent l'intégralité des obligations et qui privilégient les produits de qualité supérieure, bio / AOP / circuit court et issus de productions durables et donc locales...
- De même, la loi impose un certain nombre de points différents comme l'obligation de servir au moins 1 fois par semaine un repas végétarien, même chose pour une viande non hachée et au moins 4 fois sur 20 repas.
- S'agissant des quantités : les règles sont nationales et nous ne pouvons rien faire à notre échelle. Toutefois, les enfants qui le veulent peuvent se resservir systématiquement. Il ne faut pas hésiter à rappeler aux parents de le leur rappeler aussi.
- Concernant les plateaux en élémentaires : les parents paient la cantine et s'attendent donc à ce qu'on serve à leur enfant un repas complet et équilibré suivant les recommandations nutritionnelles et les obligations légales. Les enfants sont donc effectivement obligés de prendre une portion de chaque élément proposé (entrée / plat / fromage / dessert... suivant ce qui est servi chaque jour). La Mairie a l'obligation de le donner aux enfants, pour respecter l'équilibre alimentaire et le nombre de calories qui doit être mangé... libres à eux de manger ou non.
- Ce qui n'a pas été mangé mais qui a été posé sur le plateau est jeté à cause des normes de sécurité, de la rupture de la chaîne du froid...
- Ils laissent néanmoins un plateau avec les fruits qui n'ont pas été touchés pour permettre à ceux qui veulent de se resservir.
- Mme Fommarty demande comment sont formulés les intitulés de menus et demandent à ce que cela varie et de ne pas aller à la facilité car finalement lorsqu'on observe les recettes, les modes de cuissons sont différents et cela ne se reflète pas dans la présentation des menus.

- La Mairie insiste : le chocolat restera noir car bien meilleur pour la santé, moins gras et moins sucré. Il n'y aura pas de chocolat au lait.
- SOGERES et la mairie confirment : il n'y aura jamais de gratin « gratiné », les fours des écoles ne chauffant pas assez fort pour obtenir le côté « croustillant ».

### Revue des menus de janvier et février 2025 :

Les propositions de menus ont été revues jour par jour et des modifications ont été effectuées afin d'avoir des menus équilibrés pour les enfants, de leurs faire goûter certains aliments et de faciliter au maximum le travail du personnel de service.

Plusieurs animations culinaires seront proposées comme la galette des rois ou les crêpes sur la période et le tout sera affiché dans les réfectoires.

La Mairie demande plus de vigilance sur les propositions quand il y a par exemple deux jours de suite du paprika. Des changements ont donc été opérés en ce sens.

Prochaine commission des menus : le 28 janvier 2025 à 14h à la Mairie.