

Le 10 juin 2025

**Compte rendu de la Commission des Menus des écoles
Jeudi 5 juin 2025 – Cuisine Centrale**

PARTICIPENT A LA REUNION :

Nom	Prénom	Qualité/Fédération	
MAYET	Martine	Adjointe au Maire	
GOUREVITCH	Sophie	Directrice	Education et Enfance / Ville
BARWICKI	Anne	Contrôleur DSP restauration	DSP Restauration / Ville
BISSON	Lenaig	Responsable de l'équipe Technique	École PASTEUR / Ville
PASSERON	Camille	Conseillère municipale	Ecole Tuck
RIVIERE MARIETTE	Sophie	Conseillère municipale	Ecole Sand / Jean de la Fontaine
MIKOLAJCZAK	Eric	Directeur de la cuisine centrale	SCOLAREST/Cuisine Rueil
SUDOKA	Jean Philippe	Directeur adjoint	SCOLAREST
JEAN	Camille	Diététicienne	SCOLAREST
ROQUET	Delphine	FCPE	TRIANONS
LEGRAS OUMLIL	Samia	Fédération indépendante	BUISSONNETS
RENINGER	Jean Cédric	PERM	LA MALMAISON
OUZZAOUIT	Samira	PERM	CAMUS
SEBBOUH- BENDJEBBOUR	Lila	PERM	FERRY

Ordre du jour :

1. Introduction
2. Bilan EGALIM
3. Introduction d'un produit local
4. Convention de dons
5. Bilan des biodéchets
6. Questions des parents
7. Lecture des menus

1. Introduction

La Commission des menus est qualifiée à l'article 4 du Règlement intérieur de la restauration scolaire. [Elle] « se réunit tous les 3 mois pour examiner les prestations des mois écoulés et les menus proposés pour les mois à venir. Elle a pour mission d'évaluer les qualités organoleptique, diététique et nutritionnelle des repas servis et à servir, et de proposer des évolutions de la prestation.

La Commission des menus est composée de l'adjoint au Maire délégué à l'Éducation et aux centres de loisirs ou de son représentant, des responsables de la direction de l'Éducation et de l'Enfance, du Directeur et de la diététicienne de la cuisine centrale, d'un responsable technique des écoles ainsi que de 4 représentants de parents élus aux conseils d'école pour chacune des fédérations. »

La Ville a enrichi les missions de cette Commission des menus pour rendre le partenariat avec les parents plus intéressant, en toute transparence. Ainsi, un compte-rendu synthétique de cette réunion est établi par la Ville. De même, des questions des parents n'ayant pas directement trait aux menus ou au service peuvent être répondues lors de la réunion.

Certaines remarques concernant la bonne foi avec laquelle est établi le CR et de longs échanges de mails, posant des sujets habituellement évoqués en Commission, sont parvenus au service.

Les règles de fonctionnement de la Commission doivent donc être concertées afin d'éviter les malentendus et incompréhensions, qui peuvent générer un climat de travail moins serein. La confiance mutuelle est un préalable à la tenue des réunions constructives et intéressantes, étant entendu que la Commission des menus n'est pas un Comité de pilotage de la prestation Restauration collective.

Il est donc proposé aux membres de la commission un fonctionnement comme suit :

- Tenue des réunions à la cuisine centrale, dans la mesure du possible
- Etablissement du CR synthétique par la Ville, avec une relecture par les membres de la Commission présents (pas d'enregistrement des échanges, ni de Procès-verbal de retranscription). La Ville reste garante et éditrice du CR de la réunion.
- Concertation des fédérations pour établir la liste des questions pour la réunion, à transmettre à la Ville 7 jours calendaires avant la commission
- Limitation du nombre d'échanges de mails concernant la restauration (ces sujets pouvant faire l'objet de questions lors de la réunion), sauf cas particulier
- Participation de Responsables restauration aux réunions, dans la mesure du possible

Ce fonctionnement est entériné par l'ensemble des membres de la Commission présents.

2. EGALIM et obligation d'intégrer des produits entrant dans la composition des 50% d'achats responsables

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas.

Dans ces achats durables, 20 % doivent être des produits issus de l'agriculture biologique.

De janvier à mai 2025

- Produit sans mention 38.20 % (cible 50% max)
- Produit de France 5.58%
- Produit bio 22.31% (cible 20% min)

- Produit durable 33.92% (cible 30% min)

3. INTRODUCTION D'UN PRODUIT LOCAL

Un yaourt bio et local est désormais proposé aux convives de Rueil Malmaison, il s'agit d'un yaourt fabriqué dans une laiterie située à Argenteuil qui récolte un lait bio dans une ferme de l'Oise.

4. CONVENTION DE DONS

Scolarest a signé une convention de dons avec une banque alimentaire qui les mets en relation avec des associations environnantes qui viennent à la cuisine centrale récupérer les excédents de stocks (barquettes portage, matières premières,...)

5. BIODECHETS

Depuis octobre 2023, les bio-déchets sont récupérés une à deux fois par semaine sur toutes les écoles et valorisés en compost.

Depuis le début de l'année scolaire 85000 kg de bio-déchets collectés pour 1122247 repas servis depuis le début de l'année scolaire soit 76 g par repas (en dessous des chiffres de l'ADEME)

6. QUESTIONS DES PARENTS

2/ Animation / défis :	En 2022, avec Elicor, il y a eu des animation tel que " découvrir les fruits et légumes avec Fruitie et Veggie"	2 animations sur le gaspillage alimentaire ont été faites à Ferry et à Sand (50 enfants sensibilisés) par une maraîchère appartenant au groupement des agriculteurs bio d'Ile de France. Ces écoles ont été choisies car elles étaient celles qui jetaient le plus de bio-déchets. Des animations seront mises en place à partir d'octobre (cuisine avec les enfants, équilibre alimentaire, saisonnalité des fruits) avec un roulement des écoles
	Est-ce possible de les remettre en place ? car cela avait plu aux enfants.	
	Également concernant les challenges inter école (gaspillage ou autre), est-ce possible d'en refaire ? Cela motive beaucoup les enfants.	
3/ Test culinaire	En juin 23, lors de la présentation de Scolarest, il avait été évoqué que des tests culinaires seraient fait sur certaines école le mercredi midi ou pendant les vacances (moins de perte, car moins d'enfants), pour tester des nouveaux menus (endive par ex.).	Des animations pour les ALSH ont été menées à bien depuis le début du contrat avec Scolarest. Les menus des ALSH sont travaillés avec les directions des ALSH, en commission dédiée.
	Est-ce que ça a été mis en place ? on a l'impression que non car c'est souvent gras " pour faire plaisir aux enfants" le mercredi par exemple.	
4/ Dessert (fruits VS gâteaux)	Il faut un juste milieu et ne pas faire plaisir par un gâteau que le mercredi ou 1 fois par quinzaine...	Déjà abordé lors de la dernière commission : un gâteau par quinzaine est prévu – Les fruits de saison bien appréciés des enfants (melon / fruit rouge)
	Les autres enfants aussi ont le droit d'avoir le menu plaisir...	
	Les compotes, lors de la visite des Buissonnets, étaient "allégée en sucre", pourquoi ne pas proposer " sans sucre ajouté" ? les fruits le sont naturellement.	

<p>5/ Présence de porc</p>	<p>En consultant les menus des cinq derniers mois (janvier à mai), il apparaît qu'un seul plat à base de porc ait été proposé, accompagné d'une alternative pour les enfants ne consommant pas cette viande. Cette rareté interroge, d'autant plus qu'aucune explication claire ne nous a été fournie à ce sujet.</p> <p>Votre mail stipule que des difficultés d'approvisionnement toucheraient plusieurs viandes - notamment le bœuf, le veau, le poulet ainsi que les œufs - mais le porc, lui, n'a pas été évoqué comme étant concerné par ces tensions.</p> <p>Dans ce contexte, nous souhaiterions savoir pour quelles raisons cette viande semble exclue des menus de manière quasi-systématique. Est-ce un choix assumé lié à une orientation particulière ? À des contraintes d'approvisionnement ? À une volonté d'éviter certaines sensibilités culturelles ou religieuses ? Il nous semble important, dans un souci de transparence et d'équilibre alimentaire, que ces choix soient clarifiés.</p> <p>Concernant les enfants qui ne mangent pas de porc pour des raisons religieuses ou autres, comment s'assurer qu'ils n'en ont pas dans leurs assiettes ? y'a t-il une liste prédéfinie pour ceux qui ont des restrictions alimentaires ?</p>	<p>5 services de porc ont été prévus cette année scolaire, comme indiqué en début d'année.</p> <p>La substitution sans porc est systématique, pour les élèves n'en consommant pas.</p> <p>La substitution se fait avec de la volaille</p> <p>Cette double composante carnée complique le service et est donc mise en place de façon raisonnable dans l'année.</p>
<p>6/ Création menu</p>	<p>En septembre 2024, nous avons demandé si les enfants pouvaient participer à l'élaboration de menus, et vous avez répondu " oui c'est possible, ce sera proposé en 2025".</p> <p>Qu'en est-il ?</p>	<p>Ce projet pourra être mis en place. Nous l'étudierons à partir de la rentrée 2025, il pourra se faire avec les écoles volontaires</p>
<p>7/ Sandwich</p>	<p>Il a été constaté que le sandwich œuf mayonnaise, actuellement proposé le mercredi, est globalement peu apprécié par les enfants. Or, c'est souvent le mercredi que les sandwich sont proposés car les centres de loisirs commandent les sandwich pour les sorties.</p> <p>Dans un souci d'adaptation aux goûts des enfants et afin de limiter le gaspillage alimentaire, serait-il envisageable de déplacer ce sandwich à un autre jour de la semaine, et de proposer à la place, le mercredi, une saveur généralement plus plébiscitée ?</p>	<p>Un planning des pique-niques est établi par quinzaine pendant les vacances scolaires.</p> <p>Pour le mercredi, le choix varie selon les arrivages.</p> <p>L'appréciation des sdw est variable selon les centres.</p>

8/ Goûter	<p>le goûter semble davantage poser problème, tant en termes de quantité? que de qualité?, d'un point de vue des parents d'élèves. Il est dommage que des visites de même nature que celle du midi mais sur le temps du goûter ne puissent pas être organisées et ne soient pas proposées côté? maternelle. Cela permettrait de se rendre compte de la réalité? du terrain sur cette seconde prise alimentaire de l'après-midi et de pouvoir éventuellement identifier des axes d'amélioration afin d'améliorer la satisfaction générale autour de ce second repas.</p>	<p>Les goûters sont en 2 composantes : exemple 40 grammes de pain et 20g de fromage. Fréquemment, certains excédents des services peuvent être proposés (pain / compote / fruit). Le GEMRCN indique les grammages des portions des goûters : elles sont respectées.</p>
	<p>Les galettes St Michel, certes appréciées des enfants, sont trop souvent proposées, et surtout elles sont proposées par sachet de 2, ce qui semble peu économique et écologique. Y 'a t'il moyen de proposer d'autres gâteaux comme des Princes ou autres pour changer ?</p>	<p>D'autres variétés de gâteaux sont déjà proposées en alternance. Les BN, par exemple, sont livrés en grand paquet.</p>
9/ Végétarien	<p>Peut-on avoir un menu un peu plus élaboré et équilibré qu'une tranche de pain avec du fromage (nommé croque fromage) lors des menus "végétarien" car il apparaît souvent dans ce menu. Quitte à rajouter du jambon végétal pour faire un croque monsieur ou bien proposer un vrai repas végétarien comme le chili sin carne que vous proposez déjà.</p>	<p>Les retours des enfants sur les croque fromage sont plutôt bons. Des repas végétariens cuisinés sont proposés mais avec un succès mitigé selon les enfants. Nous restons également vigilants concernant les apports en soja, actuellement controversés pour la restauration collective (recommandations de l'ANSES concernant les isoflavones)</p>
10/ Directive des RETE sur l'incitation à goûter et autres	<p>Il ne faut pas que cette pratique soit au bon gré des RETE mais bien une directive de la mairie. Chaque école doit dire la même chose, on incite à goûter mais on ne force jamais un enfant.</p> <p>Et cela peut s'appliquer sur beaucoup d'autres points comme, afficher le menu du jour (Aux buissonnets c'est celui de juin 2024 qui était affiché...)</p> <p>Ou alors sur la proposition des petites faims, car certaines écoles ce n'est pas proposé...</p> <p>En mars 25, vous disiez : "Chaque établissement est libre de son fonctionnement, les RETE savent ce qui marche ou pas dans leur école."</p> <p>La mairie propose que l'on termine l'année scolaire comme ça, on laisse le personnel gérer.</p>	<p>L'organisation de la restauration est partagée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le RETE organise le service aux enfants (réchauffe, service physique, débarrassage, etc...) - Le Responsable restauration organise les flux, le projet pédagogique, le contenu de ce temps. <p>L'incitation à goûter fait partie des missions des surveillants de restauration et animateurs. Ils ont pour objectif de s'assurer que les enfants mangent correctement pour pouvoir « tenir » le reste de la journée. <u>Les enfants ne sont jamais forcés à goûter.</u></p> <p>Dans le Règlement intérieur de la restauration scolaire, il est prévu de pouvoir laisser une liberté pour organiser le service localement (article 4.3). En effet, les services ne peuvent pas être identiques selon les effectifs, la topographie des lieux, le public,...</p>

	<p>A la Malmaison, qd une barquette est finie mais qu'il en reste dedans c'est du rab pour les élèves qui sont en train de manger, ils n'attendent pas la fin du service, pourquoi ne pas mettre cela en place dans chaque école ? car certaines écoles attendent la fin du service et donc seuls les derniers élèves peuvent se resservir.</p> <p>Lors de la visite de cantine des Buissonnets, le riz avait été mélangé à la brunoise de légumes, alors que la consigne était de ne pas mélanger...</p>	Des préconisations sont données aux équipes et adaptées selon les écoles et leurs effectifs.
11/ Inscription et cochage FOODI	<p>On en a parlé en mars 25, y aura t'il bien une tolérance de bonne foi pour la 1ere semaine de la rentrée en Septembre si problème de validation ?</p> <p>Il n'est toujours pas possible de s'inscrire en juillet (et non août) sur l'appli foodi ?</p>	<p>Le cochage sera possible à partir du 1er août cette année (plus tôt que l'an dernier). Une tolérance est déjà mise en place pour les nouvelles familles, comme l'an passé.</p> <p>Ville Inscription automatique à la restauration. La composition des listes de classe doit être impérativement connue pour procéder au cochage, celles-ci nous sont communiquées la seconde quinzaine de juillet. Le temps de les transmettre à Scolarest, le cochage ne sera possible à partir du 1^{er} août sur l'espace Client Scolarest. Plusieurs rappels seront faits aux parents pour rappeler ces dates.</p> <p>L'application FOODI sert à consulter les menus, le cochage / décochage se fait sur l'espace SCOLAREST</p>
12/ Quantité GEMRCN	<p>En décembre 24, nous évoquions un problème de quantité de courgettes dans les assiettes, et vous nous aviez répondu que " La quantité de courgettes prévue au contrat s'élève à 28g."</p> <p>Ce jour-là , le menu était composé de riz courgette donc en suivant les 170gr du GEMRCN, ça fait 119gr de riz et 51gr de courgette. A quoi correspondent donc les 28 gr ?</p>	<p>Déjà abordé lors de la dernière commission.</p> <p>Le GEMRCN est suivi, sauf pour certains aliments ou un taux de prise est adapté (généralement, aliments peu appréciés des enfants)</p> <p>Dans le GEMRCN, +/- 10 % sont tolérés pour tenir compte des erreurs de service. En aucun cas, nous n'appliquons une baisse systématique des portions de 10 %.</p>
13/ GEMRCN	<p>En mars 25, dans le CR de la réunion partenariale (fédé et mairie) vous écrivez : "des ajustements du taux de prise sont bien appliqués sur certains aliments peu appréciés des enfants, mais le GEMRCN est bien appliqué dans la grande majorité de ses recommandations."</p> <p>Que signifie "GEMRCN appliqué dans la grande majorité des cas "? On a compris qu'on est à -10% du GEMRCN, et en plus ce n'est pas appliqué tout le temps, donc on se retrouve bien en dessous des recommandations?</p>	La double garniture du plat implique que le féculent soit servi à 70% de la portion indiquée au GEMRCN et le légume à 30%.

	Lors de la visite de cantine des Buissonnets, le fromage était de 16,6gr suivie d'une compote, cela peut paraître peu rassasiant. Le GEMRCN indique une portion de fromage de 30gr soit l'équivalent de 2 vaches qui rit par exemple, et non 16,6gr.	Le contrat prévoit un grammage de 16 à 30g selon le type de fromage. Nous sommes donc conformes.
14/ GRAMMAGE	L'assiette témoin est t'elle bien mise en place dans chaque école ?	Cette préconisation a été demandée dans les offices.
16/ Tarif	mail envoyé au Maire pour avoir les résultats de l'étude, en attente de son retour	Comme indiqué dans un mail de Mme Mayet, cette étude a été présentée aux présidents des fédérations le 16 juin. Cette étude comprend d'autres paramètres que la restauration scolaire
17/ Signalétique	Y'a t'il bien une signalétique de tri dans chaque cantine, claire et précise pour les enfants ? car ça ne l'était pas à la Malmaison suite à notre visite de cantine.	L'école LA MALMAISON a acquis depuis 3 semaines une seconde table de tri disposant des affichages préconisés - de plus une sensibilisation a été faite aux enfants de toutes les écoles élémentaires par le prestataire les Alchimistes en début d'année pour maîtriser le tri des déchets.
18/ Restes alimentaires	Concernant les denrées distribuées aux associations, quelle est la quantité et quels genres de reste sont distribués ?	CF convention de dons (présentée dans le powerpoint de la commission, cf plus haut)

Bacs en plastiques vs bacs gastro :

Suite à une panne de la fardeleuse, des bacs en plastique ont dû être réintroduits ces dernières semaines, mais le problème est réglé et les bacs gastro sont de nouveau utilisés.

Durant la réunion, il a été rappelé l'interdiction réglementaire de cuire, réchauffer ou servir dans des bacs en plastiques mais pas de livrer dans de tels bacs.

Les barquettes biosourcées sont en cours de déploiement.

Part du coût des repas déductible des impôts :

Cela ne concerne que les enfants de moins de 6 ans et uniquement pour les frais de personnel lié à l'encadrement et la garde des enfants. Le périmètre exact des coûts à prendre en compte fait l'objet d'une demande à la DGFIP afin d'avoir une définition plus précise des coûts déductibles.

A date, la réponse de la DGFIP n'est pas encore arrivée. Une réponse est espérée avant la fin d'année.

Pour les années futures, le taux déductible ne pourra pas être communiqué par Scolarest sur les factures mensuelles, mais via une attestation de la ville à télécharger sur le portail famille.

7. LECTURE DES MENUS

Les menus de la première semaine de juillet et du mois de septembre ont été présentés (ils sont joints au CR)

Prochaine réunion le jeudi 11 septembre à la cuisine centrale
--