

**Compte rendu de la Commission des Menus des écoles
Jeudi 11 septembre 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
SALAMON	Valérie	Contrôleur qualité restauration	DSP Restauration / Ville
HADJEM	Sarah	Responsable de l'équipe Technique	École MARTINETS / Ville
LOPEZ	Rebecca	Responsable restauration	École MARTINETS / Ville
MONOT	Fabienne	Adjointe au Maire	Ecoles Jean Moulin / Bons Raisins élem
PASSERON	Camille	Conseillère municipale	Ecole Tuck mat
HALIPRE	Sylvie	Conseillère municipale	Ecoles Bons Raisins Mat et Robespierre Mat
MIKOLAJCZAK	Eric	Directeur de la cuisine centrale	SCOLAREST/Cuisine Rueil
SUDOKA	Jean Philippe	Directeur adjoint	SCOLAREST
JEAN	Camille	Diététicienne	SCOLAREST
ROQUET	Delphine	FCPE	TRIANONS
BOUALILI	Ilham	Fédération indépendante	BUISSONNETS
RENINGER	Jean Cédric	PERM	LA MALMAISON
OUZZAOUIT (excusée)	Samira	PERM	CAMUS
GUILLEMETTE	Laure	FCPE	MONET
ETALOUKI	Fatiha	PEEP	LA MALMAISON
CAPGRAS	Isabelle	PERM	TRIANONS
SEBBOUH- BENDJEBBOUR	Lila	PERM	FERRY

Ordre du jour :

1. Bilan EGALIM année scolaire 2024 - 2025
2. Bilan des biodéchets 2024 - 2025
3. Questions des parents
4. Lecture des menus

1. EGALIM

De septembre 2024 à Aout 2025 :

- Produits sans mention 39.31 % (cible 50% max)
- Produits de France 6.63 %
- Produits bio 22.94 % (cible 20% min)
- Produits durable 31.11 % (cible 30% min)

Les achats locaux représentent 12.31% des achats globaux (au-dessus de la cible).

2. BIODECHETS

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

Sur l'année scolaire 2024 – 2025, 98000 kg de bio-déchets ont été collectés pour 1 368 709 repas servis depuis le début de l'année scolaire soit 72 g par repas (en dessous des chiffres de l'ADEME)

Les biodéchets par école de l'année scolaire 2024 / 2025 seront présentés lors de la prochaine commission.

3. QUESTIONS DES PARENTS

Avez-vous un planning des écoles qui vont bénéficier des animations à partir d'Octobre (comme discuté en juin)	24 septembre : 1 animation petit déjeuner / vacances octobre : 2 visites cuisine centrale avec les enfants
	Projet de mise en place d'un atelier de sensibilisation à la saisonnalité des fruits et légumes pendant le temps scolaire, au moment du déjeuner. L'atelier sera basé sur une approche ludique autour du thème « manger avec les 5 sens ». La liste des écoles concernées est en cours ; la Ville ne souhaite pas en informer les parents d'élèves à ce stade. Un retour sera fait en commission des menus.
Est-ce possible de remettre en place des challenges ? via un bilan des déchets par école ?	La remise en place des challenges (comme c'était fait avec l'ancien délégataire) est en cours de réflexion. Il s'agirait de choisir une composante spécifique et de peser les déchets de cette composante. Néanmoins, cette mise en place nécessite du temps.

<p>Est-ce possible d'avoir des sandwiches jambon beurre pour les centres aérés quand ils en proposent ? Et les sandwiches suivant un planning, peut-on mettre un autre type de sandwich les mercredis que celui à l'oeuf ? changer avec celui du jeudi ou vendredi par exemple ?</p>	<p>Les plannings des pique-niques varient une semaine sur deux, le sandwich à l'œuf est proposé une fois le mercredi en semaine paire et le mardi en semaine impaire.</p> <p>Les sandwiches proposés sont poulet crudité / thon tomate / œuf fromage frais viennois / tomate œuf mimosa / emmental blanc de poulet / thon tomate viennois</p>
<p>Suite du mail du 14 août 2025 évoquant une suspicion de listéria</p>	<p>Il s'agissait ici d'un fromage qui avait été servi aux personnes âgées (portage des repas à domicile) et qui n'aurait pas été servi aux enfants. Dans tous les cas, des contrôles réguliers de la cuisine et des denrées alimentaires sont réalisés par Scolarest afin de détecter la présence éventuelle de Listeria. En cas de présence, cela nécessiterait la fermeture de la cuisine centrale pendant quelques semaines afin qu'un nettoyage très approfondi soit mené.</p> <p>Néanmoins, cela n'est jamais arrivé à ce jour.</p> <p>Les parents d'élèves comprennent le principe de précaution, et remercient d'avoir été informés de ce cas. Ils indiquent toutefois qu'il manquait l'information quant à la date / période du service, afin de pouvoir déterminer si leurs enfants pouvaient être potentiellement concernés ou non.</p>
<p>Est-il prévu d'augmenter la part de bio, actuellement à 20% ?</p>	<p>A partir de la 4^{ème} année du contrat (nous venons d'entamer la 3^{ème} année), le bio passera à 24%. Nous sommes déjà au-dessus des engagements du contrat (cf plus haut)</p>
<p>Concernant le cochage, y a-t-il eu beaucoup d'oubli de la part des parents pour la rentrée ? La mairie avait annoncé le cochage possible le 1er août, mais cela a été opérationnel le 4 à 12h</p>	<p>82% de cochage cette année contre 88% l'année précédente - des ajustements sont toujours en cours pour aider les familles</p>
<p>Concernant la quantité, nous n'avons pas eu de réponse à cette question : lors de la commission menu de décembre 2024, vous avez indiqué " La quantité de courgettes prévues au contrat s'élève à 28g." concernant le menu du 12 ou 14 novembre. A quoi correspondent 28 gr ? sachant que le menu était composé de riz courgette donc en suivant les 170gr du GEMRCN, ça fait 119gr de riz et 51gr de courgette.</p>	<p>Déjà répondu lors de 2 commissions précédentes : le GEMRCN prévoit 100g de courgettes. Si elles sont servies à 30%, cela représente donc 30 g +/- 10 % (27-33g) de tolérance au service (nous sommes en 70/30, pour répondre au souhait des familles).</p>
<p>Jusqu'à présent les repas donnés lors des vacances scolaires ne rentrent pas dans le périmètre de la commission menu, ce qui est étonnant étant donné que l'ensemble des acteurs sont identiques par rapport au reste de l'année (même prestataire, mêmes enfants, ...). Nous avons bien noté néanmoins que ces repas laissent une place plus importante à la partie "plaisir" et peuvent donc être moins stricts nutritionnellement parlant que les repas du reste de l'année. Les parents présents en commission menu peuvent tout à fait comprendre ce choix et adapter en conséquence leurs commentaires en étant plus ouverts à des repas</p>	<p>Les menus des vacances scolaires font l'objet de 2 commissions internes, il n'est pas prévu d'y intégrer les parents. Cependant, les remarques des parents sont remontées, les parents ayant accès aux menus des vacances lors des Commission menus.</p> <p>Il est noté le souhait de lire également en Commission les menus de l'été.</p> <p>Les menus sont équilibrés et variés, comme tous les menus proposés aux enfants.</p>

moins équilibrés à ces moments-là. Pour ces raisons et afin d'harmoniser les pratiques pour tous les repas de l'année, nous souhaiterions pouvoir intégrer les repas des vacances scolaires officiellement dans les discussions de cette commission, au même titre que les autres repas.	
Pourrions-nous avoir la liste des "fruits de saison" par trimestre ? On comprend que ce n'est pas possible à l'avance de définir précisément quel fruit sera servi tel jour, mais nous aimerions connaître la liste des fruits que vous servez par trimestre svp.	Les fruits sont proposés en fonction des récoltes et des arrivages, les circuits courts sont favorisés. Un large panel de fruits est proposé : kaki, melon, fraises, pomme, kiwi, raisin, etc.
Sondage	2 écoles seront interrogées avant la fin de l'année civile
Repas de secours proposés sous forme de repas en poche.	Le pâté précédemment servi en coupelle sera remplacé par de la betterave pour l'entrée Les raviolis aux légumes restent au menu des repas de secours.
Attestation d'impôts (pour la déduction des frais de garde des jeunes enfants)	Concernant le crédit d'impôts sur les frais de garde lors de la cantine jusqu'à 6 ans, une proposition d'attestation de la mairie a été transmise aux services des impôts pour validation de leur part, avant une mise à disposition des familles sur le portail famille de la ville..

4. LECTURE DES MENUS

Les menus d'octobre à décembre 2025 ont été ajustés en prenant en compte certaines remarques des parents

- Lorsqu'un plat composé est proposé (ex. : pizza, hachis parmentier, ...), une salade est prévue en entrée (30g) et non en décor (5g, n'apportant pas grand-chose et complexe à mettre en œuvre). Ces plats composés comptent pour deux composantes. Les parents d'élèves ont cependant demandé que la salade ne soit pas systématiquement servie en entrée et que d'autres types d'entrée soient proposés à la place de temps en temps, afin de varier davantage car il a été constaté que sur les 12 semaines de menus étudiées, 11 plats composés avec salade en entrée était proposés.
- Le dessert qui accompagne un plat composé est un dessert qui se veut rassasiant (banane, fromage blanc)
- Les hachis Parmentier et les lasagnes aux bœufs sont fabriqués à la cuisine centrale
- La pizza végétarienne est une pizza ayant une base de bolognaise de lentilles
- Si un fruit est proposé au dessert et au goûter, il s'agira de deux fruits différents
- Lorsqu'il est indiqué « ketchup », il s'agit d'un stick de 10g comportant 2g de sucre
- Lorsque des plats en sauce sont proposés, des barquettes contenant uniquement de la sauce sont livrées en plus pour les enfants qui sont demandeurs

Prochaine réunion le **jeudi 4 décembre à la cuisine centrale**

Prochaines visites dans les restaurants scolaires :

- 03/10 : pizza végétarienne (école BONS RAISINS)
- 07/10 : hachis (école LA MALMAISON)
- 04/11 : blanquette poulet, riz, brocolis (école CAMUS)
- 13/11 : sauté de porc ou dinde, flageolet carotte (école MONET)
- 05/12 : saumon meunière, gratin pomme de terre poireaux (école ROBESPIERRE)