



VILLE DE BRY-SUR-MARNE
Moult viel que Paris

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS 9 AVRIL 2025

Etaient présents :

Monsieur Olivier ZANINETTI, Adjoint au Maire délégué à l'Enfance et la Petite Enfance,
Madame Simone BOOZ, Directrice Générale Adjointe Services à la population,
Madame Joane GOURSAUD, Directrice de l'Action Sociale, de la Santé et de l'Enfance,
Monsieur Christophe CHIBOUT, Responsable du service Périscolaire,
Madame Adeline COACHON, Responsable Adjointe du service Périscolaire,
Madame Cindie SOUDRY, Assistante administrative du service Périscolaire,
Madame Liliana DUMITRU, Directrice périscolaire de l'école Paul Barilliet,
Monsieur Wilson MARTINS, Directeur périscolaire de l'école Henri Cahn,
Monsieur Fabrice WEMBANYAMA, Directeur périscolaire de l'école Jules Ferry,
Madame Sophie ROLLIN, Directrice périscolaire de l'école Louis Daguerre,
Monsieur Anthony FERNANDES, Responsable périscolaire de l'école Etienne de Silhouette,
Monsieur Rayane GHORBEL, Représentant des enfants de l'école Henri Cahn,
Madame Alice LEGER, Représentante des enfants de l'école Louis Daguerre,
Madame Emilie ALBRECHT, Représentante des enfants de l'école Paul Barilliet,
Monsieur Mathis MARC, Représentant des enfants de l'école Etienne de Silhouette,
Monsieur David FOURNIER, Directeur de la cuisine Convivio,
Monsieur Philippe BOUEKASSA, Responsable de suivi opérationnel Convivio,
Madame Karine BRINCAT, Diététicienne Convivio,
Madame Gwendoline DRAGONI, Diététicienne d'Agriate Conseil,
Monsieur Olivier ZADJ, Président de l'association Portes Ouvertes,
Madame Claire CHEVREAU GOUBY, Représentante de parents d'élèves de l'association PEHB,
Madame Susie SCHRIVER, Représentante de parents d'élèves de l'association PEHB,
Madame Adila CHALABI, Coordinatrice propreté des bâtiments et restauration,
Madame Patricia LELLIS, Responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Jules Ferry,
Madame Elisa BRUN, Responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Henri Cahn,
Madame Patricia DUMOULIN, Responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Etienne de Silhouette,
Madame Véra FERNANDES, Responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Louis Daguerre et Paul Barilliet.

La commission des menus s'est réunie le mercredi 9 avril 2025 à 14h00 dans les locaux de la mairie de Bry-sur-Marne.

L'objectif de cette réunion est d'examiner la proposition de menus élaborée par la société Convivio pour la période de mi-mai à début juillet 2025 et de faire le bilan de la prestation précédente.

Au cours des échanges, plusieurs ajustements de menus ont été discutés et validés à l'unanimité par la commission.

Monsieur ZANINETTI débute la séance en laissant la parole aux enfants dans un premier temps.

Pour les élémentaires de l'école Henri Cahn :

Ce que les enfants aimeraient :

- « Des pâtes al dente, cuites entre 9 et 11 minutes »,
- « Des frites plus souvent, et plus variées (pommes sautées, potatoes...), au moins une fois par mois »,
- « Plus de hamburgers et de frites »,
- « Des kebabs, halal si possible »,
- « Des glaces en été, entre juin et août, de temps en temps des Mr. Freeze ou des milkshakes »,
- « Plus de pizzas, sans légumes »,
- « Des salades de fruits »,
- « Des desserts comme du flan, du tiramisu, des beignets, des éclairs, ou des îles flottantes »,
- « Des donuts avec de la confiture ou du chocolat »,
- « Des spaghettis à la bolognaise, avec plus de sauce »,
- « De la salade »,
- « Des fruits de saison, des pêches, des cerises, des clémentines, ou des fruits rouges »,
- « Des soupes en octobre et novembre, mais avec moins d'eau »,
- « Plus de lasagnes, et parfois des lasagnes au saumon »,
- « Du jus d'orange plus souvent »,
- « De la ratatouille »,
- « Plus de saucisses, de merguez, de boulettes de viande, et de cordons bleus »,
- « Du sel à volonté sur les tables »,
- « De la musique dans la cantine »,
- « De la mayonnaise et du ketchup à volonté ».

Madame DRAGONI rappelle que les sauces et le sel à volonté sont interdits en restauration scolaire. Les agents sur les offices peuvent réajuster l'assaisonnement des plats avant le service.

Pour les élémentaires et les maternelles de l'école Étienne de Silhouette :

Ce que les enfants aimeraient :

- « Plus de boulettes de viande, de sauce bolognaise, de cordons bleus, et de saucisses type knaki »,
- « Plus de raviolis »,
- « Du saucisson de temps en temps »,
- « Des kiwis jaunes »,
- « De la salade de fruits »,
- « Des tartes aux pommes »,
- « Des îles flottantes »,
- « Des croque-monsieur »,
- « Des bananes et des melons »,
- « Des boissons avant chaque période de vacances ».

- « Des mousses au chocolat »,
- « Davantage de sauces ».

Pour les élémentaires et les maternelles de l'école Louis Daguerre :

Ce que les enfants aiment :

- « Les cordons bleus, même s'ils sont très rares »,
- « Les pizzas »,
- « Les burgers avec des frites »,
- « Les épinards, mais on en a rarement »,
- « Les pâtes »,
- « Le maïs, mais il est très rarement proposé »,
- « Le concombre, qui est aussi très rare »,
- « Les tomates ».

Ce que les enfants n'aiment pas :

- « Le poisson, il y en a trop souvent »,
- « Le boulgour et le blé ».

Ce que les enfants aimeraient :

- « Avoir des sushis »,
- « Quand il y a quelque chose de bon, il y en a très peu, mais quand c'est moins bon, il y en a beaucoup »,
- « Plus de desserts sucrés, comme des éclairs au chocolat, des tartes à la fraise ou citron »,
- « Des fruits plus variés, car ce sont souvent les mêmes ».

Pour les élémentaires et les maternelles de l'école Paul Barillet :

Ce que les enfants aiment :

- « Les frites au cheddar, type poutine, mais les quantités sont trop petites »,
- « Les cordons bleus sont bons, mais trop petits et rarement servis »,
- « Les steaks hachés, eux aussi trop petits »,
- « Les hamburgers et les donuts »,
- « Les beignets de calamar »,
- « Les pommes noisette »,
- « La semoule et le couscous végétarien »,
- « Les lasagnes à la bolognaise »,
- « Les beignets sucrés ».

Ce que les enfants n'aiment pas :

- « Les viandes trop dures ou trop grasses »,
- « Le rôti de bœuf froid et la langue de bœuf »,
- « Le dos de colin, qu'on a trop souvent »,
- « Le gratin de poisson et le gratin de pâtes »,
- « La jardinière de légumes et la ratatouille »,
- « Les épinards ».

Recommandations des enfants :

- « Il faudrait revoir la présentation de certains plats, pour les rendre plus attrayants, il ne faut pas oublier qu'on mange d'abord avec les yeux ».

La parole est laissée aux parents :

Les représentantes de l'association PEHB prennent la parole pour soulever une question concernant les plats uniques, comme les lasagnes. Elles souhaitent savoir ce qui est prévu pour les enfants ne mangeant pas de viande.

Madame DRAGONI précise que, contractuellement, le marché actuel ne prévoit pas de prise en charge spécifique pour ce type de régime alimentaire.

Cependant, une demande a été faite à Monsieur BOUEKASSA afin d'envisager des solutions. Celui-ci indique que, dans le cas de plats complets, comme les lasagnes, la société Convivio peut proposer des alternatives sans viande, mais uniquement dans ce type de configuration.

Monsieur ZANINETTI donne son accord pour une alternative sans viande lorsqu'il y a des plats complets au menu.

Il est rappelé que la commission permet justement de réévaluer les menus proposés, et d'y apporter des ajustements en fonction des retours, notamment sur la qualité et la diversité des plats.

Monsieur BOUEKASSA profite de cet échange pour interroger les parents présents sur leur satisfaction globale.

Les parents relaient des retours similaires à ceux des enfants :

- La langue de bœuf n'est pas appréciée,
- Il manque des repas simples, tels que le blanc de poulet, le jambon, les pâtes, ou le riz.

Monsieur ZANINETTI remercie Messieurs ZAJD, BOUEKASSA et FOURNIER pour leur implication dans le suivi du nouveau prestataire de pain.

Il partage également un retour positif reçu de la ville de Charenton, récemment passée chez la société Convivio, qui se dit très satisfaite de ce nouveau partenariat, comparé à leur ancien fournisseur de restauration.

Monsieur ZAJD confirme que, dans l'ensemble, les retours des parents sont positifs :

- La mise en place du nouveau pain est appréciée,
- Le nombre de jus par semaine est respecté,
- Il y a plus de desserts et de crudités, ce qui est une bonne chose,
- En revanche, les féculents et les viandes (comme le poulet ou le bœuf) sont souvent jugés trop secs.

Il propose à nouveau l'idée d'un réchauffage avec sauce pour améliorer la texture des plats. Il interroge aussi sur la formation du personnel aux techniques de réchauffe, constatant que certains plats sont bien conservés tandis que d'autres le sont moins (ex : gratin de pâtes croustillant sur le dessus, mais trop fondant dessous, ce qui rend le plat désagréable au goût).

Monsieur FOURNIER demande alors à Monsieur BOUEKASSA d'effectuer un tour des sites. Monsieur BOUEKASSA répond que les professionnels respectent les temps de cuisson et que, s'il y a un réel problème, les responsables de structure lui envoient une photo ou l'appellent directement.

La responsable de la restauration scolaire et de l'entretien à Henri Cahn précise que, parfois, les bacs sont trop remplis, empêchant les couvercles d'être hermétiques, ce qui peut entraîner un dessèchement des plats.

Monsieur FOURNIER annonce que les nouvelles grilles de four ont été commandées et devraient être livrées sous 45 jours, permettant un rééquipement après les vacances, avec un retour à des bacs gastro conformes.

Il revient également sur le changement de prestataire pour le pain, qui démarrera le premier jour des vacances scolaires, afin de laisser le temps au prestataire actuel de s'organiser.

Madame CHEVREAU-GOUBY soulève une remarque sur la cuisson du riz, en expliquant que son enfant est rentré en disant que le riz était trop imbibé d'eau.

Plusieurs réponses sont apportées :

- Il est souvent rapporté l'inverse, avec un riz trop sec,
- L'enfant a peut-être confondu avec un risotto,
- Si le riz est accompagné de légumes (petits pois, lentilles), du jus peut se former, donnant cette impression.

Il est également rappelé que le goût reste subjectif, et que chaque enfant a ses propres préférences.

Les parents sont invités à noter précisément les jours où un souci de cuisson est constaté, afin de faciliter l'identification du plat concerné et de pouvoir réajuster en amont lors de l'élaboration des menus.

Madame DRAGONI interroge les responsables des structures de la restauration scolaire sur leur marge de manœuvre pour ajuster un plat trop sec.

Les responsables des structures de la restauration scolaire confirment qu'elles peuvent ajouter du beurre ou du sel si besoin, et qu'elles peuvent également réaliser des vinaigrettes maison.

Madame DUMITRU ajoute que la sauce vinaigrette est excellente, très appréciée des enfants, qui la préfèrent même à celle de la société Convivio, la trouvant plus onctueuse.

Mathis de l'école Étienne de Silhouette, prend la parole pour signaler qu'il y a trop d'ail dans certaines vinaigrettes.

Un retour est ensuite demandé aux responsables des structures de la restauration scolaire concernant le gaspillage alimentaire. Elles expliquent que cela dépend des jours et des plats proposés.

Madame DUMITRU confirme de son côté que les plats « gourmands » suscitent un réel engouement, au point que les enfants qui mangent habituellement en dernier se présentent parmi les premiers dès l'ouverture du réfectoire.

Monsieur ZANINETTI propose que le menu burger + donuts soit reprogrammé durant la semaine du 30 juin, afin d'offrir un dernier repas festif aux enfants avant les vacances.

Monsieur MARTINS fait un retour sur les plats qui n'ont pas été bien accueillis à Henri Cahn :

- Le cake courgette-chèvre,
- Les choux en entrée.

Monsieur WEMBANYAMA signale que le menu "repas plaisir" hamburger + donuts, bien que très apprécié, est trop lourd pour les enfants de maternelle. Il propose, en cas de reconduction, de

remplacer le donut par un fruit pour alléger le repas et éviter le gaspillage. Il suggère également de placer le donut un autre jour.

Monsieur ZANINETTI retient la remarque et valide que le repas plaisir soit un cheeseburger, des pommes dauphine avec un Mr Freeze en dessert.

A l'issue de ce temps d'échanges, une présentation des menus de la période de mi-mai à début juillet 2025 est effectuée.

Pour mémoire, la structuration des repas se fait en 4 composantes.

Pour satisfaire l'équilibre quotidien des menus, les repas doivent à minima être composés d'un plat protidique complet (qu'il soit végétarien ou à base de viande ou poisson) d'une source de féculent, d'une source de calcium laitier (fromage, laitage) et d'une crudité (de fruit ou de légume).

Les repas doivent également répondre aux fréquences d'apparition des plats décrites par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).

Il est demandé à la société Convivio d'être particulièrement vigilant concernant l'équilibre des repas.

Les menus élaborés par la société Convivio sont retravaillés avec le cabinet Agriate pour répondre à l'équilibre nutritionnel réglementaire et contractuel (normes relatives aux recommandations GEMRCN).

Les modifications suivantes ont été décidées :

- 13/05/2025 : Remplacement du plat complet par des nuggets de blé (servis avec dosette de ketchup) et des frites,
- 14/05/2025 : Alternative proposée pour les sans viande : gratin de cheddar coquillettes,
- 15/05/2025 : Les tomates seront entières et coupées à l'office,
- 15/05/2025 : Suppression des courgettes à l'ail,
- 22/05/2025 : Remplacement de la salade chinoise par des nems aux légumes sans soja,
- 28/05/2025 : Suppression des épinards branches à la crème,
- 02/06/2025 : Remplacement du boulgour par de la semoule,
- 03/06/2025 : Suppression des carottes persillées,
- 04/06/2025 : Remplacement du plat complet par une marmite de poisson sauce crème, épinards à la crème, pommes vapeur et riz à la tomate,
- 06/06/2025 : Remplacement du plat complet par des lasagnes bolognaises. Une alternative est proposée pour les sans viande : lasagnes végétariennes ricotta-épinard,
- 13/06/2025 : Remplacement du beignet abricot par un beignet framboise,
- 17/06/2025 : Remplacement des haricots blancs à la tomate par des coquillettes,
- 20/06/2025 : Remplacement des haricots beurre provençale par une salade verte,
- 02/07/2025 : Remplacement du plat complet par des beignets de calamar nature, ratatouille bio et pommes vapeur quartier,
- 03/07/2025 : Suppression du menu du midi, remplacé par un cheeseburger avec pommes dauphine, de la tomme noire, et, en dessert, un Mr Freeze,
- 04/07/2025 : Suppression du menu du midi, remplacé par un pique-nique.
- Les jus de fruits sont à proposer à hauteur d'une fois par semaine au goûter conformément à la demande de la commission des menus.

Lors de la modification des menus, plusieurs points ont été abordés :

- Il a été demandé de ne plus ajouter d'autres aliments lorsqu'il y a des frites,
- Il a également été évoqué la nécessité d'être vigilant concernant le soja, avec une demande de suppression totale lors des propositions de plats à thème ou bio conformément aux dernières recommandations de l'ANSES,

- Il a été demandé que la fiche de pique-nique soit envoyée au minimum une semaine avant la date butoir, afin que la société Convivio puisse anticiper les stocks nécessaires pour la journée du vendredi 4 avril 2025.

Monsieur ZANINETTI remercie l'ensemble des participants pour leur présence et leur contribution.
La date de la prochaine commission des menus sera fixée ultérieurement.