



VILLE DE BRY-SUR-MARNE
Moult viel que Paris

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS 12 FEVRIER 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 Péri-scolaire,
Madame Adeline COACHON, Responsable Adjointe du service Péri-scolaire,
Madame Cindie SOUDRY, Assistante administrative du service Péri-scolaire,
Madame Liliana DUMITRU, Directrice péri-scolaire de l'école Paul Barilliet,
Monsieur Wilson MARTINS, Directeur péri-scolaire de l'école Henri Cahn,
Monsieur Guillaume NORMANDIN, Directeur Adjoint péri-scolaire de l'école Jules Ferry,
Madame Sophie ROLLIN, Directrice péri-scolaire de l'école Louis Daguerre,
Monsieur Anthony FERNANDES, Responsable péri-scolaire de l'école Etienne de Silhouette,
Monsieur Gabin MAZY, Représentant des enfants de l'école Henri Cahn,
Madame Emma ZENOUDA, Représentante des enfants de l'école Louis Daguerre,
Madame Emilie ALBRECHT, Représentante des enfants de l'école Paul Barilliet,
Madame Princesse KOYANGA, 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,
Madame Charlotte BOUCHIH, Représentante de parents d'élèves PEEP,
Monsieur Olivier ZADJ, Président de l'association Portes Ouvertes
Monsieur Vincent ALBRECHT, président de l'association PEHB,
Monsieur Mickael MAILLIER, Responsable du service Propreté des bâtiments, restauration scolaire et crèches,
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, Agent de restauration de l'école Paul Barilliet.

Absente excusée :

Madame Monique MARQUES, Responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Louis Daguerre.

La commission des menus s'est réunie le mercredi 12 février 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-mars à début mai 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 par un tour de table pour une présentation générale des participants.

La parole est laissée aux enfants dans un premier temps.

Pour les élémentaires de l'école Louis Daguerre :

- « On trouve qu'il y a moins de nourriture jetée »,
- « Les enfants aiment de plus en plus la cantine »,
- « On aime la soupe à part la verte servie lundi »,
- « Le rôti de bœuf, c'est toujours compliqué à mâcher (trop élastique) »,
- « La sauce d'accompagnement pour la salade pique »,
- « Mercredi dernier le pain a été très apprécié ».

Monsieur FOURNIER répond qu'il s'agissait d'un test réalisé par l'entreprise Convivio et avec une boulangerie locale de la ville de Bry-sur-Marne. Il précise qu'il est important de procéder à un nouveau test, étant donné que des baguettes tradition ont été servies au lieu des baguettes classiques.

Il indique également qu'il existe un écart de 3 à 4 centimes entre les deux types de baguettes. Cet écart pourrait représenter une différence de coût d'environ 1226,8€.

Soit : 216 baguettes x 4 centimes sur 142 jours. De plus, il convient d'ajouter le coût des goûters.

Le prochain test sera réalisé durant les vacances d'hiver, ainsi qu'un test avec des viennoiseries. Si celui-ci se déroule positivement, une boulangerie de la ville de Bry-sur-Marne pourrait être sélectionnée dans les prochains jours (selon le respect des procédures de la commande publique) pour remplacer le boulanger actuel.

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

- « 13/01 : le velouté de potiron a été remplacé par un velouté de pommes de terre/poireaux »,
- « 16/01 : Il n'y a pas eu de steaks hachés. La viande servie était dure et la purée farineuse (une photo du plat a été amenée par les enfants) »,
- « Le 21/01 : pas de pilon de poulet (affichés au menu) pour les sans porc, ce sont des chipolatas de volaille qui ont été servies »

Monsieur BOUEKASSA indique que les saucisses de volaille sont plus adaptées pour les sans porc car il y avait des chipolatas de porc en plat principal.

- « 21/01 : Les beignets de brocolis ont été remplacés par des beignets de choux-fleurs »,
- « 23/01 : Deux soupes différentes ont été servies (est-ce qu'il y a eu un problème d'approvisionnement ?) »,
- « 30/01 : Il n'y avait pas assez de nems pour tous les enfants, certains n'ont donc pas eu d'entrée ».

La responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Paul Barilliet précise que seuls deux enfants n'ont pas été servis, car ils se sont présentés très tard au réfectoire. Elle a

également indiqué que les suppléments de « rab » avaient été distribués aux enfants demandeurs lors du service.

Monsieur ZAJD mentionne qu'un sondage aurait été effectué de leur côté auprès des enfants, et que 78 % des répondants auraient indiqué qu'ils ne trouvaient pas la quantité suffisante. Il a ajouté que ce sujet avait déjà été évoqué lors des précédentes commissions.

Les responsables de structures de la restauration scolaire et de l'entretien des écoles répondent que plus de 80 % des plats, lorsqu'ils ne sont pas appréciés par les enfants, finissent à la poubelle. Elles ajoutent que, souvent, les enfants ne touchent même pas aux plats qu'ils n'aiment pas ou ne les goûtent pas.

Au cours de l'échange, il a été souligné que certains enfants mangent de tout et très bien, tandis que d'autres, au contraire, ne mangent rien et n'aiment rien.

Monsieur ZANINETTI a demandé aux enfants présents si certains d'entre eux échangeaient des aliments avec d'autres.

Certains enfants répondent que oui.

- « Normalement le riz cantonnais ce n'est pas juste du riz et des petits pois, il y a aussi de la viande »,
- « Les saucisses de poulet sont toujours appréciées des enfants »,
- « Souvent lorsqu'il y a de la sauce les enfants ne mangent pas ».

Monsieur FOURNIER explique que la difficulté des plats servis avec la sauce à part réside dans leur remise en température. Il précise que, sans la sauce, les plats risquent de devenir trop secs. Les responsables de structures de la restauration scolaire et de l'entretien des écoles confirment qu'en l'absence de sauce, les plats seraient effectivement trop secs et moins appréciés.

Les parents d'élèves ont ensuite demandé s'il était possible de servir uniquement des plats sans sauce (ex : saucisse, steak haché...).

Monsieur BOUEKASSA répond qu'il n'y aurait pas suffisamment de choix si cette idée était retenue.

Il est également mentionné que le poisson blanc n'est généralement pas apprécié par les enfants, surtout lorsqu'il est accompagné de sauce. En revanche, la majorité des enfants préfère des poissons panés ou des soles meunières.

Des parents d'élèves présents font la remarque que les plats gourmands sont souvent servis le mercredi, ce qui serait, selon eux, dû au fait que les enfants ont sport l'après-midi. Toutefois, certains parents ont indiqué que pour leurs enfants, le sport a lieu également le mardi, ce qui ne justifie pas cette répartition des plats.

Monsieur FOURNIER répond que ce choix n'était pas lié au sport, mais aux jours de la semaine. Il a précisé que le mercredi, seulement 6 000 repas sont servis, ce qui facilite la préparation de plats faits maison. En revanche, les autres jours de la semaine, 26 000 repas sont servis, ce qui rend la préparation plus contraignante.

- La responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Paul Barilliet signale qu'il arrive parfois que les quantités soient insuffisantes pour les animateurs de la ville ne consommant pas de porc. Madame COACHON précise qu'une solution a récemment été mise en place afin de mieux prendre en compte cette spécificité dans le comptage des repas.
- « 10/02 : Le potage servi avait la consistance d'une purée (une photo du plat a été amenée par les enfants) »,

- « Les petits suisses nature ne sont pas pratiques à manger, surtout pour les maternels, car il faut retirer le papier »,
- « De manière générale, les quantités servies sont souvent insuffisantes et inadaptées à notre appétit ainsi qu'à nos dépenses physiques »,
- « Les appellations de certains plats sont parfois trompeuses (ex : riz cantonnais) »,
- « Les croques aux fromages servis pour les sans porc étaient plus petits que les croque-monsieur ».

Madame DUMITRU prend la parole et partage son ressenti :

- « Les changements de menus décidés en commission des menus ne sont pas tous respectés »,
- « De manière générale, les enfants aiment beaucoup le fromage »,
- « Les gâteaux maison sont très bons (chocolat et noix de coco) ».

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

- « Il y a trop de gras dans la viande »,
- « Les fruits servis sont soit trop durs, soit trop mous »,
- « Nous aimerions plus de frites, plus de melon, plus de lasagnes, plus de bolognaise, plus de hamburgers, plus de pizzas, plus de glace, plus de mousse au chocolat, plus de beignets de calamars ».

Un représentant d'enfants ne souhaite pas prendre la parole, il préfère simplement observer le déroulé de la commission.

Monsieur MARTINS évoque alors les informations suivantes :

- « 03/12 : le fromage bleu n'est pas terrible »,
- « 12/12 : la salade César n'est pas top »,
- « Le sauté de bœuf n'a pas été apprécié »,
- « La rilette d'oie n'a pas été aimée »,
- « Les croque-monsieur au fromage ont été appréciés »,
- « Le poisson avec épinards est un menu qui marche bien »,
- « Les îles flottantes sont un dessert que les enfants aiment »,
- « Nous aimerions qu'il y ait un peu plus de croissants, même si lors des dernières commissions nous en avons demandé moins »,
- « Dans l'ensemble, on a la sensation qu'il y a de la quantité ».

À Henri CAHN, nous avons mis en place un pôle "rab" (stratégie pour limiter le gâchis).

Monsieur NORMANDIN prend la parole :

- « Le riz cantonnais n'a pas eu une franche réussite, il était sec (demande de sauce) »,
- « Le 17/12 et le 29/01, il n'y a pas eu de dessert, seulement du fromage »,
- « Le test du pain était top, il est incomparable, meilleure qualité et plus de goût ».

Madame DRAGONI demande si sur tous les sites de la ville, nous sommes livrés en bac gastro inox. La réponse est oui.

Il y a eu ensuite un échange sur l'utilisation des bacs en inox, leurs conditions d'emploi et la hauteur recommandée pour assurer leur insertion correcte dans les fours. L'objectif est de garantir une cuisson optimale tout en préservant la sécurité des professionnels de cuisine.

Monsieur FOURNIER a indiqué avoir probablement trouvé une solution pour adapter les équipements de cuisson aux bacs en inox fournis par la société Convivio. Il s'est engagé à faire étudier le remplacement des échelles des fours afin de mieux les adapter aux bacs actuels. Un devis est en cours pour mettre en œuvre cette modification.

Madame BOOZ a souligné l'importance d'examiner les aspects techniques afin de déterminer les solutions réellement applicables. Elle a insisté sur la nécessité de choisir l'option la plus adaptée et de privilégier une approche collaborative pour parvenir à la meilleure réponse possible.

La parole est laissée aux parents :

Monsieur ALBRECHT :

- « Le riz et les pâtes restent secs, et ce sujet a déjà été évoqué lors des dernières commissions »,
- « Est-ce que le problème du lave-vaisselle a été résolu ou est-ce que les enfants mangent toujours parfois avec des couverts en plastique ? ».

La responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Paul Barilliet répond que le problème est réglé.

Madame BOUCHIH :

- « Nous aimerions un circuit court et des produits plus sains »,
- « L'élaboration et le visuel des plats freinent les enfants, il serait préférable de séparer davantage les aliments »,
- « Les plats en sauce ne sont pas appréciés des enfants, nous aimerions, à minima, que la sauce soit servie à part »,
- « Les parents se questionnent sur les apports énergétiques des plats végétariens »,
- « Les fruits sont parfois trop durs ou trop mous »,
- « Il y a une disparité entre l'affichage des menus et ce qui est servi dans l'assiette ; il serait nécessaire de mettre à jour les menus plus fréquemment »,
- « La viande a parfois un aspect dur ou est trop molle »,
- « Les aliments verts sont moins appréciés des enfants (ne pas mélanger les brocolis pour améliorer l'aspect visuel) »,
- « Il serait préférable de proposer des recettes plus simples avec moins de mélanges »,
- « Nous souhaiterions que le fromage soit distribué automatiquement aux enfants, et non sur demande, afin qu'ils puissent le prendre par mimétisme, même s'ils n'en veulent pas »,
- « Dans l'ensemble, les parents souhaitent une élaboration des repas plus simple ».

Monsieur ZAJD :

- « Le pain fait par la boulangerie de Bry-sur-Marne est très apprécié, nous en sommes contents »,
- « Pour les féculents, nous en avons déjà parlé »,
- « Le fromage à la coupe est super »,
- « Nous sommes contents de voir qu'il y a plus de fruits frais »,
- « Les gâteaux faits maison sont top »,
- « Nous félicitons la simplification des menus »,
- « Il y a moins de sucre dans les menus, ce qui est une bonne chose »,
- « Nous revenons sur le potage, déjà mentionné, qui ressemble davantage à de la purée »,
- « En ce qui concerne la viande transformée, elle n'est pas mangée, et nous aimerions que ce point soit modifié »,
- « Nous réitérons notre demande pour la mise en place d'une cuisine centrale ».

Les responsables de structures de la restauration scolaire et de l'entretien des écoles prennent la parole et présentent leur bilan :

- « Le panachage de légumes et féculents en garniture ne fonctionne pas toujours, le rendu visuel n'est pas satisfaisant, et les quantités semblent insuffisantes. Lorsqu'on sert 50 % de légumes et 50 % de féculents, cela donne des quantités très réduites dans certains plats. Il serait préférable de faire un 100 % de l'un ou de l'autre »,
- « Nous avons reçu des bacs gastro inox avec différentes sortes de pâtes pour un même service, et cela s'est aussi produit avec les pommes de terre ».

Madame BOOZ exprime son étonnement face à cette situation, soulignant qu'il est possible que ce type de plat soit interprété comme un usage des restes d'ingrédients non utilisés précédemment.

Monsieur FOURNIER reconnaît que ce n'est pas normal, mais explique que cette situation pourrait être liée à une erreur de gestion en cuisine. Il a précisé que lorsqu'une erreur se produit, les équipes en cuisine de la société Convivio ne changent pas forcément de paquet et préfèrent utiliser les produits déjà ouverts. Cette pratique pourrait expliquer les mélanges inattendus de pâtes et de pommes de terre.

Monsieur ZANINETTI adresse ses remerciements aux enfants qui s'en vont pour prendre leur goûter dans les différents centres de loisirs.

Monsieur ZANINETTI indique avoir reçu des appels d'enfants, rapportant que le menu "burger-donuts" avait eu un franc succès et que les enfants aimeraient le retrouver. Face à cette demande, Monsieur ZANINETTI souhaite remettre ce menu pour Pâques.

A l'issue de ce temps d'échanges, une présentation des menus de la période de mi-mars 2025 à début mai 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 :

- 17/03/2025 : Suppression de la sauce poivrée servie avec le rôti de bœuf et ajout d'une sauce tomate avec la semoule,
- 18/03/2025 : Remplacement de l'émincé de choux et carottes par un velouté de légumes,
- 18/03/2025 : Remplacement de la garniture 50 % de légumes et 50 % de féculents par 30% ratatouille et 70% farfalles,
- 20/03/2025 : La poutine sera séparée des frites,
- 27/03/2025 : Remplacement de l'émincé bicolore par une salade verte,
- 27/03/2025 : Remplacement du paleron de bœuf par un hamburger et remplacement de la purée de pommes de terre par des frites,
- 27/03/2025 : Remplacement du cake citron par un donuts au sucre,

- 28/03/2025 : Suppression des épices dans la garniture carotte,
- 01/04/2025 : Remplacement d'intitulé langue de bœuf sauce tomate par mijoté de bœuf sauce tomate,
- 04/04/2025 : Remplacement des carottes râpées par des œufs mayonnaise,
- 07/04/2025 : Remplacement des boulettes végétales par une omelette,
- 07/04/2025 : Ajout de boulgour avec la ratatouille,
- 08/04/2025 : Remplacement du chou blanc par une crêpe au fromage,
- 08/04/2025 : Remplacement du pavé de poisson (pour les sans porc) par une saucisse de volaille,
- 14/04/2025 : Remplacement du paleron de bœuf par des pilons de poulets (point de vigilance : alternative sans os à proposer aux enfants en classe maternelle),
- 16/04/2025 : Suppression des 50 % des courgettes provençales par un 100% de riz créole,
- 23/04/2025 : Remplacement des radis natures par une pizza en entrée,
- 23/04/2025 : Suppression des 50 % de semoule par un 100% de petits pois carotte,
- 25/04/2025 : Remplacement du coleslaw par un œuf mayonnaise,
- 30/04/2025 : Remplacement du chou blanc au curry par une salade verte,
- 30/04/2025 : Suppression du sauté de porc remplacé par des nuggets de volaille,
- 30/04/2025 : Suppression des 50 % de riz pilaf par un 100% de carottes,
- 05/05/2025 : Remplacement de l'émincé bicolore par des tomates et des dés de fromage,
- 06/05/2025 : remplacement des nuggets de blé par un filet de poulet,
- 06/05/2025 : Remplacement de la garniture 50 % de légumes et 50 % de féculents par 30% de petits pois et 70% de pommes vapeur.

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.

Monsieur ZANINETTI remercie l'ensemble des participants pour leur présence et leur contribution.

La date de la prochaine commission des menus sera fixée ultérieurement.