

**COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS**  
**1 OCTOBRE 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,  
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 Étienne de Silhouette,  
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 Henri Cahn,  
Madame Sandrina BOTNARUC, Représentante des enfants de l'école Henri Cahn,  
Madame Anya CLEMENT, Représentante des enfants de l'école Louis Daguerre,  
Madame Emilie ALBRECHT, Représentante des enfants de l'école Paul Barilliet,  
Monsieur Gabriel VALLAT, Représentant des enfants de l'école Étienne de Silhouette,  
Madame Juliette LAVILLE, Responsable Suivi Opérationnel Convivio,  
Monsieur Philippe BOUEKASSA, Responsable de suivi opérationnel Convivio,  
Madame Gwendoline DRAGONI, Diététicienne d'Agriate Conseil,  
Madame Kompaoré DELPECH, Représentante de parents d'élèves de l'association PEHB,  
Madame Claire CHEVREAU GOUBY, Représentante de parents d'élèves de l'association PEHB,  
Madame Charlotte BOUCHIH, Représentante de parents d'élèves de l'école Étienne de Silhouette,  
Madame Isabelle LOPES, Coordinatrice propreté des bâtiments et restauration,  
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 Étienne de Silhouette,

La commission des menus s'est réunie le mercredi 1<sup>er</sup> octobre 2025 à 14h00 à la mairie de Bry-sur-Marne.  
Objectif : examiner les menus proposés par la société Convivio pour la période de mi-novembre 2025 à début janvier 2026, et faire le bilan de la période précédente.  
Au cours des échanges, plusieurs ajustements de menus ont été discutés et validés à l'unanimité.  
Monsieur ZANINETTI ouvre la séance par un tour de table de présentation.

La parole est laissée aux enfants dans un premier temps.

- Pour les élémentaires et les maternelles de l'école Paul Barilliet :

Ce que les enfants aiment :

- Les soupes et veloutés de légumes,
- Les légumes secs : haricots rouges, pois chiches, haricots blancs,
- Les viandes : poulet indien, steak haché, les saucisses,
- Le poisson pané,
- Les fromages : camembert, comté, gruyère, mimolette, emmental,
- Les produits laitiers : petits suisses, yaourts sucrés,
- Les fruits : pommes, poires, bananes (pas trop mûres), fraises, cerises, framboises, kiwis,
- Les plats plaisirs : cordon bleu, frites, hamburgers, beignets de calamars, cakes maison,
- Les glaces type Mr Freeze, mousse au chocolat.

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- Les légumes : épinards, choux-fleurs, choux de Bruxelles, brocolis, haricots verts,
- Les purées de légumes verts (sauf celle à la carotte),
- Les plats : rôti de porc, langue de bœuf, carottes à la crème,
- Le fromage : tomme noire,
- Les fruits : ananas trop dur, oranges trop molles,
- Les cakes aux fruits confits.

*Remarques :*

- Il y a des inégalités de portion dans les assiettes,
- La purée de pommes de terre de la semaine dernière était très liquide,
- Il faudrait plus de viennoiseries au goûter, surtout le mercredi.

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

Ce que les enfants aiment :

- Les veloutés d'hiver,
- Le poisson pané,
- Les épinards,
- Les beignets de calamars et les beignets de brocolis,
- Les pizzas en entrée ou en plat,
- Les pâtes à la crème,
- Le repas chinois,
- Les raviolis (végétariens ou à la viande),
- Le poulet en général,
- Les îles flottantes, les salades de fruits, les donuts et la pastèque,
- Le pain, jugé de meilleure qualité.

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- La salade verte et les salades de pâtes sans sauce,
- La tomate mozzarella n'a pas trop de goût,
- Le riz blanc, jugé trop sec,
- Les lasagnes ricotta-épinards,
- La viande trop gélatineuse,
- Les churros froids (non réchauffés),
- Le manque de viennoiseries au goûter du mercredi.

- Pour les élémentaires de l'école Henri Cahn :

Ce que les enfants aiment :

- Les beignets de brocolis,
- Les îles flottantes,
- Le pain et la confiture.

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- La langue de bœuf trop épicée,
- La sauce du hamburger n'est pas bonne,
- Le sauté de bœuf très gélatineux ce midi,
- Les goûters peu variés.

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

Ce que les enfants aiment :

- Les pizzas, les burgers,
- Le pain, jugé bon.

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- La semoule et les pommes de terre, jugées trop sèches,
- Trop de légumes pour certains enfants,
- Le riz et la viande secs,
- Les yaourts nature non sucrés (préférence pour les sucrés directement).

*Remarques :*

- Les carottes râpées n'ont pas assez de sauce,
- Il faudrait un accès facilité aux sauces.

Les responsables de la restauration répondent que :

Les sauces sont préparées sur place, en libre-service, mais leur usage reste réglementé.

Il est rappelé que le sel, en particulier, est interdit en libre-service dans le cadre des règles de restauration scolaire.

- Certains plats sont trop froids comme les pâtes.

Madame DRAGONI interroge les agents de restauration sur le maintien en température.

Les responsables répondent que les plats sont sortis du four à la bonne température, puis maintenus au chaud jusqu'à leur distribution grâce aux équipements adaptés.

Elles ajoutent que des micro-ondes sont mis à disposition dans les structures afin de permettre aux animateurs de réchauffer ponctuellement les plats, notamment lorsque certains enfants les trouvent trop froids.

La parole est laissée aux directeurs de centre de loisirs :

Plusieurs animateurs soulignent une difficulté récurrente les mercredis, en lien avec les repas végétariens ou végétaliens, qui sont jugés peu rassasiants sur l'ensemble de la journée.

Ils mentionnent également des réclamations concernant les quantités servies, aussi bien chez les enfants que chez les adultes. Certains repas donnent l'impression de ne pas suffire à rassasier, surtout sur des journées longues.

Monsieur ZANINETTI confirme avoir parfois ressenti cette impression lors de ses déjeuners en centre de loisirs.

Monsieur BOUEKASSA, rappelle à ce sujet que le système actuellement appliqué pour les adultes est basé sur une répartition 50 % féculents / 50 % légumes qui n'est pas toujours adapté.

Il souligne qu'il vaut mieux proposer 100 % de féculents sur certains repas, notamment pour les adultes, afin de garantir une réelle sensation de satiété. Sinon, on se retrouve avec deux petits morceaux de pommes de terre qui ne couvrent pas les besoins.

Cependant, une remarque récurrente concerne le manque de variété au goûter, jugé trop souvent répétitif. Les goûters se ressemblent beaucoup, avec peu de renouvellement.

En conclusion, la prestation globale est tout de même jugée satisfaisante, même si des ajustements sont à envisager sur les quantités et la composition des repas.

La parole est laissée aux responsables de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école :

Les agents expriment une satisfaction générale concernant la qualité des repas, qu'elles jugent en nette amélioration depuis la rentrée.

Plats particulièrement appréciés :

- Le poulet grillé,
- Les beignets de brocolis,
- Certains plats faits maison, comme les cakes.

Plats moins bien perçus :

- Les lasagnes épinards/ricotta, qui rencontrent peu de succès.

Concernant le gaspillage alimentaire :

- Le gaspillage reste très variable selon les plats,
- Certains menus entraînent une quantité jetée importante, notamment ceux comportant des légumes peu populaires,
- La quantité jetée dépend fortement du plat servi : les plats classiques sont globalement mieux consommés.

La parole est laissée aux parents d'élèves :

Un représentant des parents d'élèves interroge les membres de la commission sur l'état d'avancement des démarches liées au tri des déchets et à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.

Monsieur CHIBOUT, responsable du service périscolaire, répond en précisant que le sujet est intégré au projet Anti-Gaspi, mené à l'échelle nationale, et que certaines écoles se sont portées volontaires.

Il précise que deux centres de loisirs sont actuellement engagés dans une phase de diagnostic gratuite proposée par Anti-Gaspi : Louis Daguerre et Étienne de Silhouette.

Il cède ensuite la parole à Madame ROLLIN, directrice périscolaire de l'école Louis Daguerre.

Madame ROLLIN explique qu'à Louis Daguerre, le travail a commencé. Chaque composante du repas est pesée tous les jours pendant une semaine pour établir un diagnostic du gaspillage. C'est un réel engagement de toute l'équipe, dans le cadre d'une démarche écocitoyenne.

Monsieur MARTINS, directeur périscolaire à Étienne de Silhouette signale qu'à l'école Étienne de Silhouette, nous avons le souhait de participer à cette démarche, mais nous devons d'abord effectuer un travail en interne, avec nos équipes, pour que la mise en œuvre soit cohérente et efficace.

Enfin, il est noté que l'école Étienne de Silhouette a déjà mis en place un tri du papier.

Des discussions ont aussi eu lieu autour de l'installation de tables de tri adaptées aux maternelles, notamment en lien avec les prises nécessaires pour brancher les balances.

Un représentant des parents d'élèves fait part d'une interrogation transmise par son enfant qui lui dit qu'à la cantine, il avait vu un affichage mentionnant un contrôle de la DDP datant de 2018. Il demande s'il s'agit vraiment du dernier contrôle réalisé ?

Plusieurs participants précisent alors que les contrôles de la DDP (Direction Départementale de la Protection des Populations) sont inopinés. Il est donc normal qu'aucune annonce préalable ne soit faite, et que les affichages puissent parfois sembler anciens.

Il est rappelé qu'il existe une obligation d'affichage des derniers rapports de contrôle visibles dans les structures, même si ces documents peuvent sembler datés. Cela ne signifie pas qu'il n'y a pas de suivi.

Madame BOOZ précise qu'en parallèle des contrôles officiels, nous organisons également des audits internes réguliers. Nous faisons appel à la société Agriate, qui réalise des diagnostics complets. Ces comptes rendus permettent de nous assurer que nous respectons bien l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité.

Madame DRAGONI ajoute qu'en plus des audits internes et des visites sur site, il existe aussi des contrôles sanitaires sur la structure de la cuisine centrale, ainsi que des analyses réalisées en laboratoire.

À l'issue de ce temps d'échanges, une présentation des menus de mi-novembre 2025 à début janvier 2026 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 protéinique 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 :

- 10/11 : Lasagnes légumes remplacées par saucisse purée,
- 12/11 : Langue de bœuf remplacée par blanquette de volaille,
- 19/11 : Ajout d'un croustillant fromage salade pour sans viande,
- 19/11 : Choux rouges remplacés par potage légumes verts,
- 21/11 : Pommes de terre rissolées servies à 100%,
- 24/11 : Purée haricots verts remplacée par navarin de légumes,
- 26/11 : Boulgour remplacé par pommes rissolées,
- 27/11 : Hachis végétarien aux lentilles corail (sans viande) ajouté,
- 01/12 : Œufs mayonnaise à la place du chou rouge,
- 04/12 : Alternative sans volaille proposée,
- 08/12 : Pizza en entrée + quenelles remplacées par colin sauce safran,
- 11/12 : Fromage blanc remplacé par des donuts au sucre,
- 16/12 : Rôti de dinde et lentilles proposés à 100%,
- 29/12 : Poêlée de légumes proposée à 100%,
- 05/01 : Lasagnes épinards (sans viande) + œufs durs pour remplacement,
- 09/01 : Purée brocolis remplacée par pommes persillées,
- 08/01 : Saucisse/lentilles remplacée par hamburger frites.

#### Proposition et validation du repas de Noël :

- Mouseron de canard,
- Sauté de chapon sauce pain d'épices (70%),
- Filet de limande meunière au citron (30%),
- Potatoes pops,
- Sapin de Noël aux deux chocolats,
- Clémentine & Père Noël en chocolat.

À la suite des retours évoqués précédemment, plusieurs points ont été formulés.

#### Les actions demandées à la société Convivio sont :

- Élaborer un plan d'actions correctives prenant en compte les retours des enfants, des équipes, et des responsables,
- Revoir les menus afin de rétablir la fréquence des jus de fruits à raison d'un par semaine au goûter, comme cela était initialement prévu.

#### Constats et retours positifs :

- Amélioration de la qualité du pain depuis la rentrée, grâce au changement de variété. Cette amélioration a été confirmée par plusieurs retours positifs des enfants et des agents de restauration.

#### Ajustements spécifiques :

Pour les adultes, les repas seront composés à 100 % de féculents les 31/12 et 07/01, afin de mieux répondre aux besoins de satiété.

#### Pour les goûters :

- 1 viennoiserie par mois,
- 1 jus de fruits par semaine.

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