

**COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS  
26 NOVEMBRE 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 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,  
Madame Ashley MAYAUT, Directrice Adjoint 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, Directeur périscolaire de l'école Henri Cahn,  
Monsieur Félix CARRER, Représentant des enfants de l'école Henri Cahn,  
Madame Anya CLEMENT, Représentante des enfants de l'école Louis Daguerre,  
Madame Margaux MASLYCZYK, Représentante des enfants de l'école Paul Barilliet,  
Madame Valentine MOULIN, Représentante 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,  
Monsieur Olivier ZADJ, Président de l'association Portes Ouvertes,  
Madame Claire CHEVREAU GOUBY, Représentante de parents d'élèves de l'association PEHB,  
Madame Jade ATTIA, Représentante de parents d'élèves de l'association PEHB,  
Madame Ingrid DOE, Représentante de parents d'élèves PEEP,  
Madame Julie DEFFRENNE, Représentante de parents d'élèves PEEP,  
Madame Adila CHALABI, 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,  
Madame Véra FERNANDES, Responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Louis Daguerre et Paul Barilliet.  
Madame Patricia LELLIS, Responsable de structure de la restauration scolaire et de l'entretien de l'école Jules Ferry.

La commission des menus s'est réunie le mercredi 26 novembre 2025 à 14h00 à la mairie de Bry-sur-Marne.

Objectif : examiner les menus proposés par la société Convivio pour la période de mi-janvier à mi-mars 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 de l'école Henri Cahn :

Ce que les enfants aiment :

- Le pain, jugé de meilleure qualité qu'avant,
- Les sauces, jugées meilleures.

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- Certaines entrées sont beaucoup jetées (gaspillage important),
- La viande est trop grasse,
- Les fruits proposés sont peu variés,
- Les repas végétariens sont trop rares ; ils souhaiteraient plus d'options,
- Les goûters du mercredi sont trop souvent limités à du pain et du fromage,
- Les sauces sont parfois insuffisantes pour accompagner les pâtes ou le riz.

*Remarques :*

- Ils souhaiteraient davantage de viennoiseries,
- Varier davantage les fruits et en mettre plus souvent,
- Augmenter les quantités et la variété au goûter,
- Maintenir l'amélioration de la qualité du pain et des sauces.

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

Ce que les enfants aiment :

- Les viandes en général, avec une préférence pour les saucisses et le steak haché,
- Les légumes : brocolis, concombres, carottes, petits pois, tomates mozzarella, soupe de courgettes, ratatouille, carottes, frites,
- Les fruits : fraises, framboises, melon, bananes assez mûres et fruits de saison.

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- Les haricots blancs,
- Le fromage de chèvre,
- Le céleri,
- La langue de bœuf.

*Remarques :*

- Les viandes devraient être plus tendres, en particulier le bœuf,
- Les menus sans viande doivent être plus consistants,
- Préférence pour des légumes et des fruits frais bien préparés et variés.

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

Ce que les enfants aiment :

- Les soupes et veloutés, en particulier le velouté de potiron,
- Les viandes panées et le poisson pané, ainsi que les pépites de poisson aux 3 épices,
- Les fromages : comté, mimolette, emmental, gouda,
- Les produits laitiers : yaourts sucrés, petits suisses, mousses au chocolat, yaourts fruités,
- Les desserts et plats plaisirs : tartes aux pommes, beignets de brocolis, cheeseburgers, frites, friands au fromage.

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- La viande trop grasse, difficile à couper et à mâcher,
- La semoule trop sèche,
- La purée de pommes de terre trop liquide et au goût d'eau,
- Les fruits trop mûrs, notamment les bananes noires et les kiwis trop mûrs,
- Les légumes préparés au cumin, notamment les carottes,
- Les pains d'épice,
- Les fromages : camembert, chèvre, édam,
- Les poissons en sauce,
- Certaines entrées : salades de chou-fleur et de pommes de terre souvent gaspillées.

*Remarques :*

- Ils aimeraient plus de plats « plaisir » comme les cheeseburgers, les frites et les friands au fromage,
- Les entrées et les assaisonnements sont mieux que précédemment, mais certaines préparations sont encore peu appréciées.

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

Ce que les enfants aiment :

- Les lasagnes de bœuf plus appréciées que celles aux légumes,
- Les pommes de terre rissolées,
- Les saucisses avec lentilles,
- Le couscous, le poisson pané, les cordons bleus,
- Les yaourts aromatisés (certains apprécient également les yaourts nature),
- Les plats de raviolis (souhait d'en avoir plus souvent).

Ce que les enfants n'ont pas aimé :

- Le poulet épicé (particulièrement pour les maternelles),
- Les gnocchis à la béchamel n'ont pas été appréciés,
- La ratatouille jugée trop acide,
- Le pamplemousse : goût partagé, 50 % aiment et 50 % n'aiment pas,
- Tranches de jambon contenant des morceaux blancs durs.

*Remarques :*

- Les enfants souhaitent plus souvent des raviolis et des boulettes de viande,
- La variété des fruits est souhaitée pour la semaine du goût,
- Les enfants apprécient pouvoir choisir s'ils veulent ajouter de la sauce sur les entrées.

La parole est laissée aux directeurs de centre de loisirs.

Monsieur WEMBANYAMA prend la parole et partage son ressenti :

- La prestation globale est jugée correcte depuis le début de l'année,
- Le poulet grillé est particulièrement apprécié,
- Le poulet paprika n'a pas été trop consommé par les maternelles,
- Certains fruits sont trop verts à la livraison, ce qui entraîne un rejet par les enfants,
- Les enfants ont tendance à ne pas manger certains plats si l'aspect leur est inconnu,
- Les fruits encore peu mûrs sont parfois reportés sur d'autres repas afin d'éviter le gaspillage.

Madame Sophie ROLLIN indique que :

- Projet Zéro déchet / Zéro gaspi est en cours :

Une pesée est réalisée chaque jour sur une semaine pour analyser le gaspillage alimentaire.

La distribution d'un questionnaire a été partagé aux enfants afin de recueillir leur avis sur les repas.

Le retour est attendu prochainement via Eco City Zen.

- Les enfants apprécient de plus en plus les repas,
- Le pain est particulièrement apprécié par les enfants.

Madame DUMITRU évoque alors les informations suivantes :

- Les enfants ont bien expliqué ce qu'ils aiment,
- La quantité est jugée insuffisante au goûter ; les enfants en voudraient davantage. Les agents de cuisine compensent souvent en donnant le pain restant du midi sous forme de tartines,
- Les enfants souhaiteraient plus de sauce ou de beurre sur certains plats comme le riz ou la semoule, qui sont jugés trop secs,
- Les fruits arrivent souvent trop durs ou, à l'inverse, trop mûrs, ce qui les rend peu appétissants pour les enfants.

Madame LAVILLE répond que les fruits peuvent subir un choc thermique (exemple : bananes arrivant congelées), ce qui entraîne un noircissement rapide, elle indique qu'ils vont travailler sur la livraison et le changement de température afin de limiter ce problème.

Monsieur BOUEKASSA explique que les fruits trop mûrs ne sont pas distribués dans les centres et sont remplacés.

Monsieur ZANINETTI conseille d'éviter certaines variétés de fruits à risque, comme les poires, et propose de couper les fruits au dernier moment. Les responsables de structure de la restauration scolaire expliquent que cela demanderait trop de manipulations et n'empêcherait pas le noircissement.

Madame MAYAUT communique les informations suivantes :

- Au goûter, les enfants aimeraient des portions individuelles de pâte à tartiner.

Madame BOOZ rappelle que cela n'est pas possible pour des raisons de développement durable.

- Le plat de viande du 6 novembre, épicé, n'a pas été apprécié par les maternelles,
- En général, les plats épicés (cumin, paprika, graines de moutarde) sont à éviter pour les maternelles, les élémentaires peuvent les consommer sans problème,

- Les maternelles n'aiment pas le miel,
- Les enfants souhaiteraient plus de croque-monsieur,
- Question posée sur l'absence de fête d'Halloween.

La société Convivio rappelle qu'un menu spécial Halloween avait été prévu avec des plats orange, mais celui-ci n'avait peut-être pas été assez bien mis en avant.

- Les pépites de poisson du 7 novembre ont été très appréciées et les enfants souhaitent que ce plat soit proposé à nouveau dans les prochains menus,
- Les enfants ont tendance à refuser certains plats selon l'aspect, surtout chez les élémentaires.

Monsieur FERNANDES prend la parole :

- Les soupes sont particulièrement appréciées par les enfants lorsqu'il fait froid,
- Les plats servis aux animateurs sont globalement satisfaisants,
- Il est demandé de mettre plus de chocolat chaud et d'augmenter le nombre de viennoiseries au goûter, ces points avaient déjà été évoqués lors de la précédente commission.

Monsieur BOUEKASSA prend la parole pour rappeler que les retours de la commission précédente concernant ce que les enfants aiment ou n'aiment pas ont été pris en compte.

- Les ajustements se verront dans les futurs menus,
- Les repas "plaisirs" seront proposés comme demandé par Monsieur ZANINETTI (un donuts, une pizza et un hamburger avec frites) par trimestre.

La parole est laissée aux parents d'élèves :

- Le lave-vaisselle de la cantine est tombé en panne.

Madame BOOZ indique qu'une première pièce avait été réparée mais qu'une deuxième pièce a cédé dans la foulée. La pièce de remplacement a été commandée et la livraison est en cours. Elle indique que la plonge a seulement 5 ans, ce qui rend cette panne particulièrement embêtante.

- Les parents élus signalent moins de sollicitations concernant la restauration, ce qui indique que les enfants mangent mieux que les années précédentes.
- À l'école Louis Daguerre, il est demandé si le sel est en libre-service : il est confirmé que non, le sel n'est pas disponible sur les tables,
- Concernant les quantités pour les plats "plaisirs", elles sont jugées parfois trop justes.

Monsieur BOUEKASSA rappelle qu'il y a toujours plus de quantité livrée que la quantité réellement commandée, pour permettre la distribution quotidienne.

- La purée servie les 10 et 17 novembre était jugée mauvaise, les parents demandent si elle est toujours préparée à partir de flocons.

La société Convivio explique que pour produire plus de 25 000 repas en quantité industrielle, l'usage de flocons est nécessaire.

Les parents indiquent que les nutriments sont alors moins bien préservés.

- Le 18 novembre, certains plats étaient jugés froids et les saucisses trop grillées.

Les responsables de restauration scolaire et de l'entretien de l'école expliquent que la couleur foncée des saucisses peut apparaître lors du chauffage et ne signifie pas qu'elles étaient grillées.

Elles rappellent également que les plats sortent du four à la bonne température et sont ensuite maintenus au chaud dans des équipements adaptés.

- À Étienne de Silhouette, les portions en élémentaire sont jugées insuffisantes,
- Pour les enfants d'élémentaires, les épices sont appréciées sur la volaille,
- Certaines viandes sont trop nerveuses ou gélatineuses,
- Les parents remercient pour les plats de substitution (sans viande) et suggèrent d'intégrer plus de pois chiches, lentilles ou œufs pour ces enfants.

Madame DRAGONI rappelle que les plats sans viande ne sont pas prévus dans le marché actuel.

- Les repas sans viande, selon un parent élu, représentent 30 %,
- La qualité de la viande, notamment du porc est jugée trop grasse,
- Les pois chiches au curry de coco n'ont pas été appréciés.

Monsieur ZADJ réitère la demande de Portes Ouvertes d'avoir une cuisine centrale à Bry-sur-Marne.

À l'issue de ce temps d'échanges, une présentation des menus pour la période de mi-janvier à mi-mars 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 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 :

- 14/01 : Filet de poulet demandé sans moutarde, et purée de pommes de terre remplacée par des pommes de terre rissolées + du ketchup,
- 19/01 : Gratin de gnocchis et légume remplacé par du colin pané et des gnocchis nature au gruyère râpé,
- 21/01 : Tajine poisson avec de la semoule et des légumes remplacé par un gratin dauphinois et de la salade,
- 27/01 : Ajout fromage râpé dans lasagnes aux légumes,
- 28/01 : Céleri remplacé par des betteraves, navarin de légumes Bio remplacé par des pommes noisette,
- 30/01 : Pain au chocolat proposé au goûter,
- 03/02 : Coleslaw remplacé par de la salade verte au maïs et au goûter, le miel remplacé par de la confiture de fraises,
- 05/02 : Carottes râpées aux pommes et quatre épices remplacé par des carottes nature,
- 09/02 : Duo de choux râpé remplacé par des betteraves,
- 10/02 : Céleri Bio rémoulade remplacé par des carottes râpées, purée de pommes de terre remplacée par des patates douces en morceaux,

- 11/02 : Carottes remplacées par des mini-pennes à 100%,
- 16/02 : Fruit frais remplacé par de l'ananas frais en dessert,
- 17/02 : Sauté de bœuf remplacé par boulettes, beignet chocolat/noisette remplacé par des donuts au sucre,
- 18/02 : Petits pois remplacés par du blé à 100%,
- 24/02 : La sauce moutarde est remplacée par du jus pour le rôti,
- 25/02 : Carottes râpées remplacées par une pizza au fromage, la purée de pomme de terre remplacée par des carottes à la crème,
- 05/03 : Curry de blé et carottes remplacés par un hamburger et des frites,
- 11/03 : Saucisses haricots blancs remplacé par du saumon et une fondue de poireaux + des pommes dauphines,
- 12/03 : Ajout de viennoiseries au goûter.

Les actions demandées à la société Convivio sont :

- Chocolat chaud une semaine sur deux pour les mois de décembre, janvier et février 2026.
- Il est demandé que des pots de ketchup soient données à la place des dosettes pour la semaine du 12 au 16 janvier.
- Tenir compte des remarques sur les plats épicés pour les maternelles.

Monsieur ZANINETTI remercie l'ensemble des participants pour leur présence et leur contribution. La prochaine commission des menus est prévue pour le mercredi 4 février 2026.