

Siège social :  
**Mairie de Stains**  
(Seine-Saint-Denis)  
**Tél : 01 49 71 82 27**

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ

**Syndicat Intercommunal à Vocation  
Multiple**

de STAINS - PIERREFITTE

**101- DL/SS**

Stains, le 22 juin 2023

Madame Abida HANEEFA	Elue adjointe à l'éducation et enfance mairie de Pierrefitte
Madame Anissa MOUSSA	Chargée de mission Education Pierrefitte
Madame Fabienne ABBARI	Parent d'élève R.Boivin Pierrefitte
Madame Lucas BEUZT	Responsable périscolaire A.France Pierrefitte
Madame Gaelle FOFANA	Responsable périscolaire J.Curie Pierrefitte
Madame Amel BELLI	Parent d'élève Lucie Aubrac
Madame Nejma BENCHOUAT	Référente d'office V.Renelle Stains
Madame Oumou TIRERA	Agent d'office EMO Stains
Madame Hafida KADJI	Référente d'office Le Globe/E.Triolet Stains
Madame Rania CHAABANE	Responsable périscolaire J.Jaurès Stains
Madame Fasia TOUNSI	Responsable périscolaire E.Triolet Stains
Madame Stéphanie MATHIEU	Diététicienne de la cuisine centrale
Madame Sengul SADI	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Monsieur Benoit PRACHE	Coordinateur offices relais-cuisine centrale
Monsieur Ronald ROSAN	Responsable de production de la cuisine centrale

## **Tour de table :**

### **Madame Stéphanie MATHIEU**

Excuse Monsieur Didier LAURENT qui n'a pas pu être présent à la commission et invite les membres à faire part des remarques sur les menus de la période écoulée.

### **Madame Amel BELLI**

Rapporte que les changements de menus des 12 et 13 juin ont engendré du mécontentement et des critiques de la part des parents d'élèves qui avaient inscrits leurs enfants à la cantine parce qu'il était initialement prévu du poisson le mardi au menu. Demande s'il n'était pas possible de remplacer le colin par un autre poisson ou plat sans viande. De plus, la communication était défailante et il serait préférable d'envoyer les notes de changements aux référentes d'office plutôt qu'à la direction de l'école. ► Stéphanie MATHIEU reconnaît qu'il y a eu de nombreux changements de menus sur la période écoulée et explique qu'ils étaient principalement liés à des pannes de matériels. En effet, sur les 10 appareils de production chaud, 8 étaient en panne au mois de mai. Les menus ont dû être modifiés parce que la cuisine était dans l'incapacité de produire les 6000 repas nécessaires. C'est la raison pour laquelle il y a eu beaucoup de remplacements de plats « maison » par des plats préparés. En ce qui concerne les menus des 12 et 13 juin, le colin meunière et le steak haché ont été inversés suite à un retard de livraison du fournisseur. Nous avons bien conscience de la problématique liée à la non consommation de la viande par une partie non négligeable des enfants en élémentaire mais l'urgence était de proposer un plat protidique aux enfants et le seul produit disponible en quantité suffisante était le steak haché initialement prévu le lundi.

### **Monsieur Benoit PRACHE**

Ajoute que pour ce qui concerne la communication, l'ensemble des services concernés ( EMO , enfance) reçoivent les emails qui avertissent des changements de menus et ils sont en charge de diffuser l'information à leurs agents . Toutes les notes de changements de menus sont également disponibles dans la rubrique « actualités » sur la plateforme fusion web. ► Fasia TOUNSI confirme que les informations sont bien transmises par Aïssa TERCHI.

Enfin, il annonce que la cuisine devrait rapidement reprendre un fonctionnement normal car les équipements sont en cours de réparation.

### **Madame Gaelle FOFANA**

Rapporte qu'il y a eu plusieurs repas pique-nique qui ne comportaient pas d'entrée et qu'il est arrivé que les goûters pique-nique ne soient pas livrés sur la bonne école. ► Après vérification, Stéphanie MATHIEU constate qu'il y a eu effectivement des erreurs au niveau du logiciel Fusion. Les prochains piques niques feront l'objet d'une attention particulière pour ne pas que le problème se reproduise.

Informe que les enfants réclament des glaces. ► Stéphanie MATHIEU annonce qu'il y en a une aux menus la semaine prochaine et également plusieurs pour la période estivale.

### **Madame Anissa MOUSSA**

Fait un retour sur les menus de la période écoulée :

- Coucous de poisson apprécié mais il faudrait que les crevettes soient décortiquées pour les enfants.
- Les portions des lasagnes et de la brandade de morue trop petites, les enfants en réclament toujours.
- Le nouveau feuilleté « rigolo au fromage » a eu beaucoup de succès.
- La pastèque et le melon sont très bien consommés.

### **Madame FASIA TOUNSI**

Confirme que les enfants sont ravis des fruits de saison actuels, qui changent des fruits répétitifs de la saison hivernale.

Constate que les pépites de poisson sont très bien mangées.

### **Madame Nejma BENCHOUAT**

Affirme que les enfants sont lassés du yaourt nature bio et local et déplore la qualité du pain qui ne s'améliore pas. Il y a beaucoup de gâchis chaque jour.

### **Madame Rania CHAABANE**

Remarque que le plat Dahl de lentilles corail et riz est désormais très bien consommé, ainsi que les maquereaux à la tomate. A l'inverse, il a été surprenant de constater que les enfants de maternelle n'ont pas mangé le cordon bleu alors qu'il s'agit d'un produit très apprécié habituellement. Le cordon bleu était coupé en 2 et le fromage apparent ce qui a peut-être déplu aux petits. ► Stéphanie MATHIEU répond que le fournisseur n'avait pas de plus petit grammage et que pour éviter le gâchis, il a été décidé de découper en 2 le cordon bleu pour les maternels.

### **Examen des menus du 10 juillet au 1<sup>er</sup> octobre 2023**

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. La prochaine réunion est fixée au **mardi 12 septembre 2023 à la cuisine centrale.**

*Merci à tous les participants.*