

**Syndicat Intercommunal à Vocation
Multiple**

de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 14 mars 2024

Madame Fasia TOUNSI	Responsable ASLH Le Globe/E.Triolet Stains
Madame Djamila BOUADI	Responsable ASLH V.Renelle Stains
Madame Manon BENYAYA	Responsable adjointe Le Globe Stains
Madame Estelle DUCOIN	Atsem école J.Curie Stains
Madame Christine COSTA	Atsem école A.Frank Stains
Madame Rania CHAABANE	Directrice ASLH R.Rolland Stains
Madame Sandrine BERTRAND	Parent d'élève élue E.Triolet
Madame Saida BESSACI	Parent d'élève élue J.Jaures /J.Moulin Stains
Madame Abida HANEEFA	Adjointe au maire ville de Pierrefitte
Madame Anissa MOUSSA	Chargée de mission Education Pierrefitte
Madame Amal CHAFI	Responsable de secteur ERA Pierrefitte
Madame Celine GEFFROY	Atsem école J.Jaurès Pierrefitte
Madame Sabine COGNON	Directrice périscolaire Pierrefitte
Madame Rosekia DOUMBIA	Directrice périscolaire Pierrefitte
Madame Stéphanie MATHIEU	Diététicienne de la cuisine centrale
Madame Sengul SADI	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Monsieur Ronald ROSAN	Responsable de production

Enfants de l'école Le Globe présents à la commission des menus

Soumaya	élève CM2B
Eliana	élève CM1A
Yasmine	élève CM2C
Moula BEN OUAMER	élève CM2C
Manel	élève CM2A
Tiago	élève CM1A
Dylan	élève CM2C
Mehdi	élève CM2A
Ayoub	élève CM2B

Tour de table :

Madame Stéphanie MATHIEU

Propose de commencer la réunion par la dégustation d'un émincé végétal à base de blé et soja qui s'il donne satisfaction, pourrait être un plat intégré aux menus. Les adultes et les enfants goûtent et la grande majorité apprécie le goût et la texture du plat.

La réunion de poursuit par l'écoute des remarques des enfants de l'école Le Globe présents ce jour à la commission des menus en tant que représentant des élèves demi-pensionnaires de l'école. **Stéphanie MATHIEU** est venue à leur rencontre à deux reprises pour leur expliquer le déroulement de la commission, comment sont établis les menus en tenant compte de l'équilibre alimentaire et des contraintes logistiques et budgétaires. Le groupe d'enfant a eu également l'opportunité de choisir un menu, de l'entrée au dessert, qui a été intégré à la période de menus à venir.

Remarque des enfants :

- Les enfants réclament des tortis carbonaras aux menus.
- Demandent pourquoi il n'y a jamais de nouilles chinoises aux menus. ► **Stéphanie MATHIEU** répond qu'il s'agit d'un plat difficile à proposer en cuisine collective parce qu'il s'agit de pâtes instantanées qui ramolliraient trop si elles étaient confectionnées à l'avance.
- Les enfants n'ont pas aimé le repas du nouvel an chinois cette année et demandent pourquoi il n'y a pas eu de nems au menu ► **Stéphanie MATHIEU** répond que nous testons les produits proposés à l'avance pour les repas spéciaux et que la qualité des nems cette année n'était pas au rendez-vous.
- Les enfants trouvent les repas plutôt bons dans l'ensemble mais notent qu'ils manquent souvent d'assaisonnement comme quand il y a des frites par exemple. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que l'excès de sel n'est pas bon pour la santé mais que l'on peut éventuellement ajouter plus d'épices dans les plats pour relever le goût. En ce qui concerne les frites, elles doivent être salées après cuisson sur l'office.
- Les enfants réclament un menu indien. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que cela pourrait tout à fait être envisageable mais qu'il faut d'abord trouver de bons produits que l'on peut cuisiner en grande quantité.

Madame Fasia TOUNSI

Remarque que qu'il y a eu beaucoup de compléments et réajustements dans les menus de la période écoulée.

Concernant le repas du nouvel an chinois, elle affirme que les enfants du groupe scolaire Le globe/E.Triolet ne l'ont pas apprécié. Ils ont trouvé les samossas beaucoup trop piquants.

Rapporte qu'il y a eu un dessert réajusté avec de la tarte à la rhubarbe un jour sur la période écoulée qui a eu beaucoup de succès auprès des enfants ► **Stéphanie MATHIEU** répond qu'il s'agit d'un produit qui normalement n'est pas proposé aux enfants mais au vu de l'expérience positive, nous pourrions éventuellement le proposer une fois sur un service complet.

Madame Rania CHAABANE

Rapporte que le rôti de bœuf du 22 février était très dur.

Remarque que le petit suisse aux fruits est un laitage sujet aux frustrations pour les enfants des écoles en self-service qui ont le choix avec le yaourt. ► **Stéphanie MATHIEU** propose de mettre 100% de petits suisses pour les selfs également.

Madame Céline COSTA

Rapporte que certaines écoles ont eu des lasagnes à deux reprises cette semaine. ► **Stéphanie MATHIEU** reconnaît qu'il y a eu beaucoup de changements dans les menus de la période écoulée à cause notamment des mouvements de grève le déplore.

Informe que le pain du repas du nouvel an chinois était un pain sans sel. ► L'information va être remontée au boulanger.

Trouve qu'il y a trop souvent de la salade verte en entrée.

Regrette l'appellation « bolognaise végétale » ou « steak haché végétal » qui concerne normalement des produits carnés. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que ces appellations sont utilisées parce qu'elles permettent d'identifier plus facilement les plats traditionnels.

Madame Manon BENYAYA

Rapporte que le repas curry de légumes et boulgour n'a pas été apprécié des enfants.

Demande à être vigilant de ne pas réajuster le poisson par de la viande. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que la cuisine a bien conscience de la difficulté que pose ce remplacement pour les enfants qui ne consomment pas de viande mais que la priorité est de ne pas perdre les repas déjà confectionnés.

Examen des menus du 25 mars au 19 mai 2024

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés.

Voici le menu élaboré par les enfants de l'école Le Globe à Stains prévu pour le mardi 30 Avril :

Salade iceberg, dés de fromage et croûtons Vinaigrette maison

Palet croustillant végétal / ketchup

Pommes campagnardes –

Ananas frais

La prochaine réunion est fixée au **mardi 5 mars 2024 à 14 h à la mairie de Pierrefitte.**

Merci à tous les participants.