



**Cuisine centrale de la Cerisaie**  
Rue du Moutier-93240 STAINS

**Tél. :** 01.48.22.20.33  
**Fax :** 01.48.22.91.11

**Email :** [didier.laurent@stains.fr](mailto:didier.laurent@stains.fr)  
[sengul.sadi@stains.fr](mailto:sengul.sadi@stains.fr)

## Compte rendu de la commission des menus scolaires et centres de loisirs du mardi 4 mars 2025

101- DL/SS

Stains, le 6 mars 2025

Madame Abida HANEEFA  
Monsieur Benjamin AMOVITARTE  
Monsieur Soumaila COULIBALY  
Monsieur Youness BENYAKHLEF  
Madame Danijela ZDRAVKOVIC  
Madame Catherine HERVE  
Madame Manuela FRANCIS  
Madame Amel BELLI  
Madame Felicia DESTIL  
Madame Rania OUMARA  
Monsieur Didier LAURENT  
Madame Sengul SADI  
Monsieur Ronald ROSAN  
Madame Nouzha CHERIF  
Monsieur Slim GALAI

Elue adjointe à l'éducation ville de Pierrefitte St-Denis  
Directeur périscolaire ville de Pierrefitte St-Denis  
Réfèrent service enfance Pierrefitte St-Denis  
Responsable de secteur EMO de Stains  
Responsable de secteur EMO de Stains  
Réfèrent office Joliot Curie à Stains  
Réfèrent office R.Rolland Stains  
Parent élue école Lucie AUBRAC Stains  
Animatrice service enfance ville de Stains  
Directrice accueils de loisirs ville de Stains  
Directeur de la cuisine centrale  
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale  
Responsable de production cuisine centrale  
Responsable qualité cuisine centrale  
Coordinateur des offices relais et suivi des maintenances

# Tour de table

## Monsieur Didier LAURENT

Il excuse l'absence de Madame **Stéphanie MATHIEU**, souffrante, et introduit **Monsieur Slim GALAI**, récemment nommé coordinateur des offices relais et responsable des maintenances de la cuisine centrale.

## Mesdames Rania OUMARA et Felicia DESTIL

Elles signalent un déficit de 20 repas ce jour. En réponse, **M. Didier LAURENT** précise que la plateforme de saisie des effectifs est accessible entre 8h et 9h45, puis bloquée afin d'imprimer les compléments et préparer les denrées des tournées de nos chauffeurs livreurs qui ont beaucoup de sites à réajuster quotidiennement. L'effectif livré correspondait aux prévisions puisque les chiffres réels n'ont pas été saisis par l'école. L'appel tardif effectué à 11h est intervenu alors que les chauffeurs avaient déjà quitté la cuisine. Une situation similaire s'était produite à Pierrefitte la semaine précédente. Il est toutefois possible de contacter la cuisine en cas de dysfonctionnement informatique afin d'ajuster les effectifs mais dans le créneau prévu afin de ne pas perturber l'organisation établie.

Elles font également remarquer des incohérences dans les menus, telles que la présence simultanée de lentilles en entrée et en plat principal sur un même repas. Face à cette observation, **M. Didier LAURENT** se montre dubitatif, affirmant qu'aucun menu prévu ne prévoyait deux composantes à base de lentilles.

Elles soulignent également le caractère trop léger du repas croque-fromage, uniquement accompagné d'une salade verte. Elle propose d'agrémenter cette dernière (croustons, tomates cerises, fromage) pour la rendre plus consistante et appétissante et inciter les enfants à la consommer davantage.

Elles évoquent aussi la qualité de certains plats à améliorer, notamment les haricots rouges qu'elle juge trop noyés dans leur jus et le poisson dont l'aspect et le goût sont peu engageants. **M. Ronald ROSAN** précise que ce liquide est en réalité une sauce élaborée avec du bouillon, de l'ail, de l'oignon et du beurre, à la différence d'autres cuisines centrales qui se contentent d'ouvrir des conserves de haricots rouges sans préparation supplémentaire. Il rappelle que la cuisine centrale produit ses plats et ne se limite pas à un simple assemblage.

Enfin, elles s'interrogent sur la pertinence de proposer des repas composés de quatre éléments les jours de menus végétariens, ceux-ci étant par nature plus légers en raison de l'absence de protéines animales. En réponse, **Mme Sengul SADI** explique que ces repas ne sont pas nécessairement plus légers que ceux comportant cinq composantes, les apports nutritionnels étant simplement répartis différemment sur l'ensemble du menu. Par ailleurs, aucun retour des enfants n'a indiqué qu'ils ressentaient davantage la faim ces jours-là.

## Madame Manuela FRANCIS

Elle fait état de la réception de bananes dans un état de maturité très avancé. **M. Didier LAURENT** indique que ces fruits étant plus délicats et sensibles aux variations de températures, ils sont livrés à la cuisine le mardi pour une consommation le mercredi. Il ajoute que les cartons ne sont pas ouverts sur place avant la distribution. L'information sera néanmoins remontée au fournisseur afin d'améliorer la gestion de la fraîcheur des produits.

Dans le cadre de l'opération « Petits déjeuners à l'école », elle note que de nombreux fruits étaient abîmés. **M. Didier LAURENT** rappelle qu'il s'agit de produits vivants et qu'il est difficile de contrôler l'intérieur de chaque fruit compte tenu du volume traité (11 500 repas).

Enfin, elle souligne que les enfants apprécient peu les quenelles et le chou-fleur.

## Monsieur Benjamin AMOVITARTE

Il signale un problème de livraison survenu le 7 février, avec un manque de certains produits. **M. Didier LAURENT** explique que cette difficulté est liée à une journée de grève à Pierrefitte, dont la cuisine centrale n'avait pas été informée en amont. Habituellement, en cas de grève annoncée, le menu prévu est remplacé par un « repas grève », tel que des raviolis, afin d'éviter le gaspillage des denrées périssables. Or, le menu chinois initialement prévu ce jour-là nécessitait des temps de décongélation incompatibles avec un report de livraison.

### **Monsieur Soumaila COULIBALY**

Il exprime son appréciation quant à l'amélioration continue de la qualité des repas. Conscient du rôle des adultes dans l'éducation alimentaire des enfants, il souligne les efforts entrepris à Pierrefitte pour encourager ces derniers à goûter de nouveaux aliments et à s'ouvrir à des saveurs variées.

### **Madame Amel BELLI**

Elle rapporte un problème de cuisson du riz et des pâtes. **M. Didier LAURENT** indique que la cuisine centrale travaillant en liaison froide, le passage en cellule de refroidissement a pour effet de durcir le riz. Pour les pâtes, c'est le processus de remise en température qui tend à les assécher. Afin d'y remédier, il est suggéré de placer un récipient en inox rempli d'eau dans le four afin d'humidifier l'environnement de cuisson.

En revanche, elle souligne le succès rencontré par le brownie accompagné de crème anglaise, ainsi que par le menu asiatique, particulièrement apprécié des enfants, tout comme le menu sélectionné par les enfants de l'école Roselyne BOIVIN à Pierrefitte lors de la dernière commission des menus.

### **Madame Catherine HERVE**

Elle observe que les enfants consomment bien les repas et apprécient notamment les menus végétariens, dont la popularité s'accroît progressivement.

Examen des menus du 1<sup>er</sup> avril au 25 mai 2025

La prochaine réunion est fixée au mardi 27 mai 2025 à 14 h.

Merci à tous les participants.