

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 10 mars 2023

Madame Abida HANEEFA  
Madame Fabienne ABBARI  
Madame Sabrina TIFEAU  
Madame Anissa MOUSSA  
Madame Amal CHAFI  
Madame Karine NIRENNOLD  
Monsieur Didier LAURENT  
Madame Stéphanie MATHIEU  
Madame Sengul SADI  
Monsieur Ronald ROSAN

Ajointe au maire à la ville de Pierrefitte  
Parent d'élève R.Boivin Pierrefitte  
Parent d'élève Lucie AUBRAC Stains  
Chargée de mission Education Pierrefitte  
Responsable de secteur ERA de Pierrefitte  
Parent d'élève Paul Langevin élémentaire Stains  
Directeur de la cuisine centrale  
Diététicienne de la cuisine centrale  
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale  
Chef de production - cuisine centrale

## **Tour de table :**

### **Madame Anissa MOUSSA**

Fait part à l'assemblée de la synthèse des résultats des questionnaires de satisfactions mis en place auprès des enfants qui fréquentent à restauration scolaire à Pierrefitte pour la période du 16 janvier au 3 mars 2023.

Dans l'ensemble les enfants mangent plutôt bien, ils ont beaucoup apprécié les potages très bien assaisonnés, les lasagnes de saumon comme toujours et les boulettes d'agneau sauce Bercy du 3 janvier.

L'avis était plus mitigé en ce qui concerne les plats suivants :

- Le flan de courgettes du 25 janvier qui contenait trop d'eau.
- Les samossas de légumes du menu asiatique du 26 janvier étaient trop piquants.
- Les bâtonnets végétaux de la mer du 14 février n'ont pas été appréciés de tous les enfants.
- Le hachis Parmentier aux légumes du soleil du 16 février qui étaient trop croquants. ► Didier LAURENT répond que ce plat aurait du être « fait maison » mais cela n'a pas été possible en raison du manque d'effectifs lié au mouvement de grève. Le prochain Parmentier de légumes devrait être confectionné par les agents de la cuisine.
- Les carottes râpées du 8 qui étaient trop dures. ► Il s'agissait d'un produit 4<sup>e</sup> gamme alors que d'habitude les carottes sont râpées à la cuisine centrale.

Rapporte que les repas livrés sur le groupe scolaire Anatole France étaient régulièrement insuffisants mais cela a été rectifié. ► Didier LAURENT explique que désormais, les menus prévisionnels de Pierrefitte sont remplis directement par Catherine ROY via la plateforme fusion web mais qu'il faut en parallèle adresser un email à la cuisine centrale pour avertir du changement opéré.

Enfin, les agents de service des écoles se demandent pourquoi les quantités de petits pois sont aussi faibles. Cela représente moins de 2 cuillères par enfant. ► Après vérification, Stéphanie MATHIEU confirme qu'il s'agit bien d'une erreur de grammage dans la fiche technique du produit. La quantité aurait du être de 150g pour les maternels, 170g pour les élémentaires et 220g pour les adultes. La quantité saisie était inférieure et sera rectifiée.

### **Madame Abida HANEEFA**

Demande à ce qu'on remplace les litchis frais par des litchis au sirop pour les enfants de maternelle car ils ne peuvent pas les éplucher eux même et que cela représente beaucoup de travail pour les animateurs.

### **Madame Karine NIRENNOLD**

A beaucoup aimé sa visite de la cuisine centrale en compagnie d'autres parents d'élèves de l'école Paul Langevin et rapporte que les parents présents ont appréciés tous les plats qu'ils ont eu l'occasion de déguster ce jour-là.

### **Madame Stéphanie MATHIEU**

Annonce à l'assemblée que dans le cadre de la lutte anti gaspillage et afin de préserver la qualité exigée par le référentiel 2023 de la certification au label Ecocert, nous allons expérimenter pour cette nouvelle période de menus plusieurs journées de repas à 4 composantes. Historiquement les menus étaient composés de 5 composantes, aujourd'hui le menu à 4 composantes s'adapte mieux aux habitudes alimentaires de l'enfant qui retrouve une structure de repas plus proche de ce qu'il mange à la maison tout en assurant tous ses besoins nutritionnels. En effet, cette structure est encadrée par la réglementation GEMRCN qui veille à ce que les apports soient concentrés sur 4 éléments. Le principe est de proposer un élément de moins (entrée, laitage ou dessert) afin de permettre aux enfants de mieux manger les 4 composantes servies et de réduire le gâchis alimentaire.

Elle propose de faire un point sur ces journées à 4 composantes à la prochaine commission des menus afin de trouver la structure qui permettra la meilleure consommation par les enfants.

## Examen des menus du 27 mars au 28 mai 2023

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés. La prochaine réunion est fixée au **mardi 9 mai 2023**.

*Merci à tous les participants.*