

Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple

de STAINS - PIERREFITTE

101- DL/SS

Stains, le 16 janvier 2024

Madame Fasia TOUNSI	Responsable ASLH Le globe/E.Triolet Stains
Madame Asma DAIKI	Parent d'élève élue Lucie Aubrac Stains
Madame Latifa NAJAR	Parent d'élève élue JJ/J.Moulin Stains
Madame Sandra IVANOVIC	Parent d'élève élue JJ/J.Moulin Stains
Madame Amina BOULENNA	Responsable pause méridienne R.Rolland Stains
Madame Rania CHAABANE	Directrice ASLH R.Rolland Stains
Madame Begonia LOPEZ	Responsable de secteur ERA 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 Joliot Curie 2 présents à la commission des menus

Youcef TERTAKI	élève CM2B
Amir BEN OUAMER	élève CM2A
Yanis ATCHAOUI	élève CM2B
Moula BEN OUAMER	élève CM2C
Chaima BOUDAUD	élève CM2C
Nihel JEBALI	élève CM1A
Maily BAVOLA	élève CE2-CM1
Gabriel DEVECI	élève CM1A
Asir Jafar MAALIM	élève CE2-CM1
Louisa SAIDANI	élève CM2A

Tour de table :

Madame Stéphanie MATHIEU

Propose de commencer la réunion par l'écoute des remarques des enfants de l'école Joliot Curie 2 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 au mois de décembre 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 :

- Le repas de Noël a fait l'unanimité auprès des enfants présents. Ils ont particulièrement aimé les tagliatelles au saumon le mystère en dessert.
- Plats préférés des enfants : nuggets de blé, lasagne de saumon, lasagnes de légumes, pizza, raviolis aux légumes, salade verte,
- Plats les moins appréciés : les carottes cuites, les légumes natures, la brandade de morue, les fromages fort comme la buche du pilât

Madame Fasia TOUNSI

Remarque que depuis la rentrée de janvier, le pain est meilleur, il est différent du pain habituel avec une texture différente.

Concernant le repas de Noël, elle affirme que les enfants du groupe scolaire Le globe/E.Triolet ne l'ont pas apprécié. Ils ne l'ont pas trouvé assez festif, ils ont trouvé que c'était un repas classique. De plus, certains enfants ont eu des macaronis et non des tagliatelles comme prévu au menu. ► Ronald ROSAN répond qu'il y a eu une forte hausse des effectifs réels par rapport au prévisionnel c'est pourquoi certaines écoles ont dues être réajustées avec des macaronis.

Trouve qu'il y a trop souvent du pain au goûter et demande s'il est possible de varier davantage. ► **Stéphanie MATHIEU** répond négativement à cette requête et explique que le pain est le meilleur des féculents pour le goûter des enfants puisqu'il apporte de la satiété sans ajout de sucre ou de graisses comme c'est le cas des gâteaux, viennoiseries, céréales et autres produits industriels qui participent à l'augmentation de l'obésité infantile. Il y aura donc toujours du pain au goûter 3 fois par semaine. Néanmoins, étant conscient que la qualité du pain livré à Stains n'est pas toujours satisfaisante, nous proposons une fois par semaine un peu différent à la baguette classique (pain de mie, pain aux céréales, baguette viennoise, pain de campagne ...).

Madame Rania CHAABANE

Questionne sur le choix des journées à 4 composantes car trouve certains de ces repas un peu légers. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que les repas à 4 composantes sont établis de manière à respecter les besoins nutritionnels des enfants en termes de minéraux et nutriments et qu'elle tient également

compte du potentiel rassasiant du repas. Il s'agit généralement des repas ou le plat principal ne pose pas de difficulté particulière auprès des enfants.

Madame Latifa NAJAR

Estime aussi que certains repas à 4 composantes sont trop légers.

Rapporte que des parents d'élèves regrettent que la fréquence du porc au menu soit si basse. ► **Stéphanie MATHIEU** reconnaît que le porc n'est pas souvent proposé à cause des difficultés de gestion qu'il occasionne. N'ayant pas d'effectifs fiables sur les enfants qui en consomment ou non il est difficile de prévoir les quantités adéquates.

Madame Sandra IVANOVIC

S'interroge sur la nocivité des contenants en plastiques notamment pour la remise en température des plats et demande s'il n'y a pas d'autres alternatives. ► **Stéphanie MATHIEU** répond que la cuisine centrale a effectivement entrepris une démarche de réduction du plastique dans le cadre de la loi EGalim qui prévoit un ensemble de mesures visant à tendre vers une alimentation plus saine et durable. Ainsi l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique va être interdite dans les services de restauration collective et les établissements scolaires à partir de janvier 2025. **Didier LAURENT**, le directeur de la cuisine centrale a assisté le mercredi 6 décembre à la 3ème Journée régionale zéro plastique organisée par le conseil régional d'Ile de France. Il était accompagné de **Mme HANEEFA** élue à Pierrefitte. A la suite de ce séminaire il a été décidé de créer un groupe de travail pilote impliquant divers partenaires de travail de Stains et de Pierrefitte pour mettre en œuvre cette transition écologique.

Il se réunira prochainement pour étudier les différentes options pour sortir progressivement du plastique jetable.

Examen des menus du 29 janvier au 24 mars 2024

Les menus sont examinés et des correctifs y sont apportés.

Voici le menu élaboré par les enfants de l'école Joliot Curie 2 à Pierrefitte prévu le mardi 6 février :

Salade JC2 (iceberg, mais, croutons, dés de fromage et vinaigrette maison)

Nuggets de blé /ketchup

Frites

Ananas au sirop ou compote de pomme bio

La prochaine réunion est fixée au **mardi 5 mars 2024 à 14 h à l'école Le Globe à Stains.**

Merci à tous les participants.