

Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE		Didier LAURENT Directeur Sengul SADI – Éducatrice nutritionnelle
<i>Cuisine centrale de la Cerisaie</i> <i>Rue du Moutier-93240 STAINS</i>	Tél. : 01.48.22.20.33 Fax : 01.48.22.91.11	Email : didier.laurent@stains.fr sengul.sadi@stains.fr

Compte rendu de la commission des menus scolaires et centres de loisirs du mardi 16 septembre 2025

101- DL/SS

Stains, le 17 septembre 2025

Madame Abida HANEEFA
Monsieur Pascal COQUELIN
Monsieur Vincent CLOVIS
Madame Rosekia DOUMBIA
Madame Lydia REIX
Madame Sylvie DAMBA
Madame Fasia TOUNSI
Madame Catherine HERVE
Monsieur Youness BENYAKHLEF
Madame Fatima DIABIRA
Madame Angèle LAMBLETIN
Madame Catherine REYMOND
Monsieur Didier LAURENT
Madame Stéphanie MATHIEU
Madame Sengul SADI
Monsieur Slim GALAI
Monsieur Ronald ROSAN

Elue adjointe à l'éducation ville de Pierrefitte St-Denis
Directeur adjoint cuisine centrale ville de St-Denis
Diététicien cuisine centrale de Saint-Denis
Directrice périscolaire J.Curie maternelle Pierrefitte
Parent d'élève élue école AFrance Pierrefitte
Responsable vie scolaire/Education à Stains
Directrice centre de loisirs J.Curie Stains
Référente d'office école J.Curie élémentaire Stains
Responsable secteur EMO de Stains
Référente office V.Hugo/E.Zola Stains
Référente d'office école PVC Stains
Référente d'office J.Jaurès/J.Moulin Stains
Directeur de la cuisine centrale
Diététicienne de la cuisine centrale
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Coordinateur des offices relais et suivi des maintenances
Responsable de production

Tour de table

Madame Catherine REYMOND :

Elle signale que le flan de carottes accompagné de pâtes, proposé la semaine dernière, a été jeté en quantité importante.

Elle note également que le dahl de lentilles accompagné de haricots verts en substitution est moins bien accepté par les enfants que lorsqu'il est servi avec du riz.

Madame Fasia TOUNSI

Elle met en avant le manque de diversité dans les repas de substitution, souvent réduits à des plats à base d'œufs. Cette situation pousse certains enfants, initialement non consommateurs de viande, à en consommer de nouveau.

- **Réponse de Didier LAURENT** : Il admet que l'offre actuelle du marché alimentaire reste limitée, mais assure qu'une gamme plus variée de produits sera recherchée lors du prochain appel d'offres.

Elle évoque également une problématique rencontrée pendant l'été : plusieurs parents ont exprimé leur mécontentement, pensant pouvoir choisir des sandwiches sans viande pour les pique-niques des centres de loisirs. Cette confusion s'explique par la mise en place récente, dans les restaurants scolaires, d'un menu de substitution sans viande. Par conséquent, seules les deux variétés de sandwiches sans viande ont été consommées par la majorité des enfants de Stains.

- **Réponse de Didier LAURENT** : Il explique que cette question est complexe, notamment en l'absence de données précises permettant d'identifier précisément les enfants qui consomment ou non de la viande tant sur le temps scolaire qu'extrascolaire. Une solution envisageable serait de proposer uniquement des sandwiches sans viande, mais cela limiterait le choix à deux options (thon ou crudités), entraînant une certaine monotonie sur la semaine.

Elle suggère enfin de diversifier davantage les menus à thème, notamment en mettant par exemple à l'honneur différentes régions françaises.

- **Réponse de Stéphanie MATHIEU** : Elle indique que cette proposition est difficile à mettre en œuvre à ce jour, en raison d'un accès limité à des produits régionaux de qualité satisfaisante.

Monsieur Pascal COQUELIN

Il indique qu'à Saint-Denis, il n'y a pas de repas de substitution à la restauration scolaire, et que les sandwiches contenant de la viande en période estivale ne posent aucun problème.

Madame Justine CORBELL

Depuis la rentrée, elle observe que deux plats de substitution différents peuvent être proposés sur un même repas, ce qui engendre de la frustration chez les enfants.

- **Réponse de Didier LAURENT** : Cette situation est à nouveau liée à un manque de données sur les habitudes alimentaires (viande/non viande), ce qui oblige à des ajustements de dernière minute. Il a été convenu que tous les réajustements seraient opérés en repas non carnés. La cuisine centrale n'a alors pas toujours les quantités suffisantes d'un même plat de substitution.

Madame Catherine HERVE

Rapporte que le dernier service de purée de courgettes était trop salé.

Elle déplore fortement la qualité du pain, qu'elle juge en constante dégradation.

- **Réponse de Didier LAURENT** : Malheureusement, le dernier appel d'offres est resté infructueux, aucun boulanger ni fournisseur industriel n'y ayant répondu. Le contrat avec le fournisseur actuel a donc dû être reconduit. Une nouvelle réclamation sera adressée, bien que peu d'amélioration soit à attendre.

Examen des menus du 6 octobre au 30 novembre 2025

Stéphanie MATHIEU annonce que, dans le cadre de la Semaine du Goût (du 13 au 19 octobre), la cuisine centrale du SIVOM a collaboré avec la ville de Saint-Denis pour définir une thématique commune. Le choix s'est porté sur la découverte des fromages. Ainsi, chaque jour de cette semaine, un fromage différent de ceux habituellement proposés à la cantine sera servi aux enfants. Deux journées comprendront également des pains spéciaux pour accompagner cette thématique.

Merci à tous les participants.