

Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE		Didier LAURENT Directeur Sengul SADI – Éducatrice nutritionnelle
<i>Cuisine centrale de la Cerisaie</i> Rue du Moutier-93240 STAINS	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 4 novembre 2025

101- DL/SS

Stains, le 6 novembre 2025

Monsieur Michael DUBOIS
Monsieur Vincent CLOVIS
Madame Danijela ZDRAVKOVIC
Madame Muriel COURTIAL
Madame Bambi N'DIAYE
Monsieur Romain CHUAT
Madame Félicianne TALVIN
Madame Oumou TIRERA
Monsieur Aboubakar EL GUITTI
Madame Siham BENCHIKHOUNE
Madame Stéphanie MATHIEU
Madame Sengul SADI
Mme Nouzha CHERIF
Monsieur Ronald ROSAN
Monsieur Edouard BUCHER

Directeur de la restauration ville de St-Denis
Diététicien cuisine centrale de Saint-Denis
Responsable de secteur Emo ville de Pierrefitte St-Denis
Responsable de secteur Emo ville de Pierrefitte St-Denis
Parent d'élève élue école J.Moulin Stains
Responsable pôle enfance/Education à Stains
Référénte d'office école G.Moquet Stains
Référénte d'office Lucie Aubrac Stains
Responsable ASLH E.Triolet et J.JauresStains
Référénte office R.Rolland Stains
Diététicienne de la cuisine centrale
Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Responsable qualité cuisine centrale
Responsable de production cuisine centrale
Responsable logistique cuisine centrale

Tour de table

Monsieur Mickael DUBOIS :

- Adresse ses remerciements à la cuisine centrale pour avoir dépanné l'école *J. Curie 1* de Pierrefitte, qui avait omis de saisir la commande de 100 repas.
- Signale de nombreux problèmes de livraison au mois d'octobre. Monsieur Edouard BUCHER répond qu'un nouveau chauffeur a pris ses fonctions il y a 3 semaines et qu'il a effectivement quelques difficultés d'adaptation.
- Au sujet de la Communication sur les allergènes, il demande à recevoir chaque semaine la liste actualisée des allergènes, en cas de modification des menus.

→ Réponse de Madame Nouzha CHERIF : Il arrive que des changements de menus de dernière minute surviennent sans qu'elle en soit informée, ce qui peut expliquer certaines omissions.

- Informe qu'il n'y aura pas de centres de loisirs ouverts à Pierrefitte le 26 décembre et le 2 janvier 2026.

Madame Bambi N'DIAYE

A recueilli plusieurs questions des parents d'élèves de l'école *Jean Moulin* à Stains :

1. Gaspillage alimentaire et gestion des déchets

→ Réponse de Madame Stéphanie MATHIEU : La cuisine n'a pas de visibilité directe sur le gaspillage sur les différents sites. Les personnels d'office et les animateurs dans les écoles peuvent mieux l'évaluer.

→ Complément de Monsieur Mickael DUBOIS : Les déchets alimentaires sont collectés par la société SUEZ pour le compte de Plaine Commune, afin d'être valorisés en énergie.

2. Utilisation des barquettes plastiques

→ Réponse de Madame Stéphanie MATHIEU : Conformément à la loi Egalim visant à réduire le plastique, une réflexion est engagée pour passer à des contenants réutilisables. Des tests sont en cours depuis la rentrée sur plusieurs sites. La première étape consiste à utiliser des plats en inox pour la remise en température, afin d'éviter la migration de particules. Dans un second temps, des travaux seront nécessaires à la cuisine centrale pour permettre la livraison en plaques inox, comme cela se fait déjà à l'école Lucie Aubrac de Stains.

3. Élaboration des menus

→ Réponse de Madame Stéphanie MATHIEU : Les menus sont élaborés par elle-même, diététicienne de la cuisine centrale, pour une période de deux mois. Ils tiennent compte de l'équilibre nutritionnel, du budget et des contraintes logistiques (matériel, faisabilité, liaison froide...).

4. Horaires de chargement des camions de livraison

→ Réponse d'Édouard BUCHER : Les chauffeurs commencent le chargement des camions réfrigérés entre 7h et 7h30 pour livrer les repas des sites livrés à jour J (jour de consommation). Ils reviennent ensuite à la cuisine à partir de 10h pour opérer les réajustements.

5. Grammages

→ Réponse de Madame Stéphanie MATHIEU : Les grammages suivent les recommandations du

GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition), qui constitue le cadre réglementaire. Les quantités sont adaptées selon trois publics : maternelle, élémentaire et adulte.

6. Fournisseurs de denrées

→ Réponse de Madame Stéphanie MATHIEU : En tant qu'établissement public, la cuisine centrale passe par des appels d'offres. Dix-huit lots distincts ont permis de sélectionner plusieurs fournisseurs (viande, volaille, épicerie, surgelés, pain, laitages, etc.).

7. Comptabilité et facturation

→ Réponse de Madame Stéphanie MATHIEU : Les recettes provenant des repas facturés aux familles sont collectées par chaque municipalité, qui contribue ensuite proportionnellement au budget du SIVOM.

8. Plats de substitution à la viande

→ Réponse de Stéphanie MATHIEU : L'offre alternative végétarienne est récente et n'était pas proposée lors du dernier marché alimentaire (publié il y a environ quatre ans). Les produits disponibles sont encore limités, mais des plats à base de légumineuses riches en protéines sont élaborés, testés et progressivement introduits aux menus.

9. Paniers-repas pour les sorties scolaires

→ Réponse de Stéphanie MATHIEU : La cuisine peut fournir des pique-niques si la demande est faite en amont. Toutefois, nombre de classes préfèrent que les parents préparent eux-mêmes les repas.

Monsieur Aboubakar EL GUITTI

- Observe une réduction notable du gaspillage alimentaire, notamment sur les plats protidiques, depuis l'introduction des plats de substitution à la viande sur le site *E. Triolet / Le Globe*.
- Souligne les efforts de sensibilisation menés auprès des enfants.
- Note une amélioration de la qualité du pain.
- Relève que certains plats reviennent fréquemment malgré leur faible appréciation.

Madame Danijela ZDRAVKOVIC

- Constate que les réajustements sont souvent opérés avec des raviolis et demande un peu de variété.

→ Réponse de Monsieur Édouard BUCHER : Le plat de réajustement doit être pratique, avec une DLC longue et un temps de remise en température réduit. Les options sont limitées chez les fournisseurs actuels, mais une alternance avec des cannellonis est envisageable.

Examen des menus du 1^{er} décembre 2025 au 1^{er} février 2026

Les menus sont examinés et des modifications sont apportées.

Stéphanie MATHIEU soumet plusieurs propositions de plats pour le menu de Noël, et l'assemblée exprime ses préférences.

Merci à tous les participants.