

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

## Compte rendu de la commission des menus scolaires et centres de loisirs du mardi 10 mars 2026

101- DL/SS

Stains, le 10 mars 2026

Noms	Fonction
Monsieur Pascal COQUELIN	Directeur adjoint de la restauration ville de Saint-Denis
Madame Olivia MOISE	Directrice ACM D.Mitterand élémentaire Pierrefitte
Madame Edline FLEURY	Directrice ACM D.Mitterand maternelle Pierrefitte
Madame Véronique ABDALLAH	Responsable de secteur ERA ville de Saint Denis
Madame Mariana CIOICOS	Référente d'office J.Jaures Pierrefitte
Monsieur Youness BENYAKHLEF	Responsable de secteur Emo ville de Stains
Madame Sylvie DAMBA	Responsable secteur vie scolaire Stains
Madame Kenza HADJARA	Directrice adjointe J.Jaures /la plaine Stains
Madame Virginie BIENFAIT	Agent d'office A.France maternelle Stains
Madame Nejma BENCHOUAT	Référente d'office V.Renelle Stains
Madame Hafida FADJI	Référente office Le Globe/E.Triolet Stains
Monsieur Didier LAURENT	Directeur de la cuisine centrale
Madame Stéphanie MATHIEU	Diététicienne de la cuisine centrale
Madame Sengul SADI	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
Monsieur Ronald ROSAN	Responsable de production cuisine centrale

## Tour de table avec les points soulevés par les participants

### Madame Hafida FADJI

- Menu asiatique : beaucoup de gaspillage a été constaté. Les nems aux légumes n'ont pas été appréciés par les élèves du groupe scolaire Le Globe / école E. Triolet. Ils étaient jugés secs car la sauce qui les accompagne habituellement était manquante.
- Fruits : ils arrivent actuellement trop mûrs ou abîmés.
- Question sur le grammage du pain : Cette quantité est jugée insuffisante, notamment en raison de l'augmentation des effectifs au Globe. **Monsieur Didier LAURENT** répond que la quantité de pain livrée par le boulanger est en adéquation avec les effectifs communiqués par les différents sites , à savoir la répartition actuelle est de 1 baguette pour 8 élèves en maternelle et 1 baguette pour 6 élèves en élémentaire.
- Absence de viennoiseries au goûter : **Madame Stéphanie MATHIEU** indique qu'elles ont été supprimées des menus car la qualité n'était pas satisfaisante : le boulanger livrait les produits la veille pour le lendemain, ce qui dégradait leur fraîcheur.
- Qualité du pain : elle reste médiocre. **Monsieur Didier LAURENT** indique qu'aucun boulanger n'ayant répondu à l'appel d'offres, l'ancien fournisseur a été reconduit par un marché de gré à gré. Pour compenser cette situation, il avait été proposé par **Madame Stéphanie MATHIEU** de varier les types de pain pour les écoles de Stains : pain aux céréales, pain de mie, pain de campagne, etc.

### Madame Nejma BENCHOUAT

- Le menu choisi par les enfants de l'école V. Renelle (hachis Parmentier végétal) n'a pas été bien consommé. Une grande partie du plat a été jetée, notamment lors du deuxième service où mangent les élèves les plus grands. Les plus jeunes sont généralement plus enclins à goûter, tandis que les plus grands s'arrêtent souvent à l'aspect visuel. Le hachis a été jugé trop liquide.
- Pendant les vacances, il y a eu presque uniquement du lait au goûter, sans jus de fruits. Précision de **Monsieur Ronald ROSAN** : cette situation était due à une impossibilité temporaire de commander du jus.

### Madame Mariana CIOICOS

- Lors de la première semaine des vacances, le mercredi 25 février, des œufs durs avec mayonnaise étaient au menu. Il a été signalé un manque de mayonnaise : 2 barquettes ont été livrées au lieu des 3 prévues. Ce même jour, **Madame Véronique ABDALLAH** rapporte que plusieurs centres de Pierrefitte ont également signalé l'absence de sauce salade. Les bons de livraison ne mentionnaient pas de vinaigrette.
- Un gaspillage important est observé au niveau de la viande. Les sautés de bœuf sont jugés de mauvaise qualité, ce qui entraîne de nombreux restes. En revanche, le poulet est généralement mieux consommé par les enfants. **Madame Stéphanie MATHIEU** espère que

la qualité des sautés de bœuf pourra s'améliorer avec le nouveau marché alimentaire, qui offrira une gamme de produits et de fournisseurs plus large.

- Du gaspillage est également constaté pour certains fromages. Les enfants consomment plus facilement les petits fromages tels que La Vache qui rit et Babybel, tandis que des fromages comme le bleu ou le Coulommiers, jugés trop forts, sont peu appréciés par les élèves de l'école élémentaire Jean Jaurès.

### **Madame Virginie BIENFAIT**

- La salade coleslaw semble avoir changé et n'est plus appréciée. **Monsieur Didier LAURENT** confirme cette observation. Le nouveau produit proposé dans le cadre du nouveau marché SYNERGIES COMMUNES sera échantillonné par le fournisseur titulaire du lot produit avant la prochaine consommation prévue le Mardi 07 avril 2026.

### **Madame Kenza HADJARA**

- L'alternative à la viande peut parfois poser problème lorsqu'elle est trop différente du plat principal. Par exemple, lorsque le substitut est composé de nuggets végétaux, les enfants qui mangent habituellement de la viande réclament également les nuggets, ce qui crée des difficultés lors du service. **Madame Stéphanie MATHIEU** précise qu'il existe peu de disponibilités de produits non carnés. La gamme pourrait être élargie grâce au nouveau marché alimentaire, ce qui reste à confirmer. Elle ajoute que lorsque le substitut est composé de légumes secs, cela peut également poser problème car ces plats sont parfois moins appréciés par les enfants.

## Examen des menus du 6 avril au 31 mai 2026

Les menus sont examinés et des modifications sont apportées.

Merci à tous les participants.