



## Compte rendu de la commission des menus scolaires et centres de loisirs du mardi 5 mai 2026

101- DL/SS

Stains, le 5 mai 2026

Noms	Fonction
<i>Monsieur Pascal COQUELIN</i>	Directeur adjoint de la restauration ville de Saint-Denis
<i>Madame Véronique ABDALLAH</i>	Responsable de secteur ERA ville de Saint Denis
<i>Madame Sylvie DAMBA</i>	Responsable secteur vie scolaire Stains
<i>Madame Estelle MONLOUIS-BONNAINE</i>	Responsable de secteur service enfance de Stains
<i>Madame Vivianne CORREA</i>	Responsable de secteur Emo ville de stains
<i>Madame Rahba YAARAF</i>	Référente d'office A.France Stains
<i>Madame Assama ANGAMAN</i>	Référente d'office Paul Langevin maternelle Stains
<i>Monsieur Pascal COUSIN</i>	Directeur des moyens généraux ville de Stains
<i>Monsieur Didier LAURENT</i>	Directeur de la cuisine centrale
<i>Madame Stéphanie MATHIEU</i>	Diététicienne de la cuisine centrale
<i>Madame Sengul SADI</i>	Educatrice nutritionnelle de la cuisine centrale
<i>Monsieur Ronald ROSAN</i>	Responsable de production cuisine centrale
<i>Madame Nouzha CHERIF</i>	Responsable qualité cuisine centrale
<i>Madame Fatna HACHBI</i>	Agent polyvalent cuisine centrale
<i>Madame AIT-BELKHEIR Farah</i>	Agent polyvalent cuisine centrale

## Tour de table des participants

Les différents points soulevés par les participants ont été examinés au cours de la réunion.

**Retour sur le menu du 4 mai 2026 :** La poêlée de ratatouille ainsi que le colin meunière ont été jugés insuffisamment consistants. Il a notamment été observé que les enfants consomment peu la ratatouille lorsqu'elle n'est pas accompagnée d'un féculent (riz ou coquillettes). **Mme Stéphanie MATHIEU** précise qu'un féculent était initialement prévu en entrée et rappelle que le poisson servi est déjà pané. Néanmoins, afin d'améliorer l'acceptation du plat par les enfants, elle propose d'associer systématiquement un féculent à la ratatouille.

**Plats végétariens :** l'émincé végétal ainsi que le steak végétal, récemment introduit, recueillent peu d'adhésion. L'ancien produit était considéré comme étant de meilleure qualité. **M. Didier LAURENT** rappelle que ce produit est référencé dans le cadre du marché en cours, tout en reconnaissant une baisse de qualité. Il propose d'étudier et de tester un produit alternatif équivalent.

Les lasagnes à la ricotta sont également peu appréciées, principalement en raison de leur aspect visuel.

**Couscous :** il est jugé trop sec, la semoule ayant tendance à durcir lors de la remise en température.

**Potatoes :** sont perçues comme trop sèches lorsqu'elles ne sont pas accompagnées d'une sauce (ketchup ou mayonnaise).

### Points positifs

Une amélioration notable a été constatée concernant la qualité du sauté de bœuf ainsi que celle de la salade coleslaw, auparavant moins appréciée.

### Site de Pierrefitte

Quelques remontées des personnels d'offices signalent des livraisons tardives pour les écoles desservies en livraison « Jour J ».

---

### Communication de Mme Stéphanie MATHIEU

La municipalité de Stains souhaite s'inscrire pleinement dans la dynamique nationale de la Semaine du Goût, événement de référence en matière d'éducation alimentaire et de sensibilisation au bien-manger. Cette manifestation constitue un temps fort annuel permettant de valoriser les métiers de la restauration collective, de promouvoir la qualité des repas servis et de renforcer les actions d'éducation au goût auprès des enfants.

Dans ce cadre, la ville souhaite mettre particulièrement en valeur le travail des agents de la cuisine centrale, en reconnaissant leur engagement quotidien et leur savoir-faire.

Afin de donner une dimension élargie à cet événement, plusieurs services municipaux seront associés au projet, notamment les services Enfance et Communication. Une collaboration avec la ville de Saint-Denis est également envisagée afin de favoriser les échanges de pratiques et de renforcer la portée territoriale de l'action.

Le thème retenu serait : « Un jour, une couleur », permettant de construire une programmation ludique, pédagogique et attractive autour des repas proposés tout au long de la semaine.

Par ailleurs, la conception d'un set de table pédagogique et interactif, réalisé par chaque enfant, est envisagée afin d'accompagner les repas. La possibilité de solliciter les fournisseurs pour l'obtention de goodies ou de supports complémentaires est également à l'étude, dans le but d'enrichir l'expérience proposée aux enfants.

Une réunion de préparation est programmée le 26 mai 2026 afin d'étudier la faisabilité des menus, la disponibilité des produits ainsi que l'organisation générale de l'événement et son déploiement sur les différents sites.

La mobilisation des équipes d'animation et des personnels d'office est également prévue afin de garantir une mise en œuvre cohérente, participative et harmonisée sur l'ensemble des structures concernées.

*M. Pascal COQUELIN*, directeur adjoint de la cuisine centrale de Saint Denis a accueilli favorablement cette proposition, tout en précisant qu'un échange avec son équipe reste nécessaire afin de valider les modalités opérationnelles et d'en préciser l'organisation.

A la demande de *Pascal COUSIN*, directeur du Pôle des Moyens Généraux de la ville de Stains, le souhait d'associer le service EMO afin de mettre davantage en valeur les plats proposés pendant cette semaine de communication paraît posé. Les agents du service EMO affectés à la restauration pourraient ainsi participer activement à la présentation des assiettes lors du service. **La même proposition serait faite également à Saint Denis commune déléguée de Pierrefitte qui se chargera d'organiser avec leurs personnels l'organisation et les modalités de mise en œuvre.**

Avec par exemple, d'envisager d'ajouter un ou plusieurs éléments décoratifs colorés au plat principal, en fonction du thème ou de la couleur mise en avant par exemple :

**tomate pour le rouge ; citron pour le jaune ; persil pour le vert.**

Ces éléments décoratifs pourraient être disposés directement sur les assiettes des enfants lors de leur passage au self, ou intégrés aux plats de service destinés aux enfants déjeunant en salle à manger.

Pour la ville de Stains, et dans cette perspective, une organisation adaptée du service EMO serait à prévoir au sein des écoles élémentaires et maternelles afin de garantir une mise en œuvre fluide et harmonisée.

À ce titre, *Mme Murielle COURTIAL*, responsable du service EMO pourrait réunir ses équipes dans le cadre d'une réunion de travail associant les responsables de secteur ainsi que les référentes d'offices, afin de définir les modalités organisationnelles et les conditions de mise en œuvre au sein des offices relais.

---

### Examen des menus du 1er juin au 26 juillet 2026

Les menus ont été examinés et plusieurs ajustements ont été apportés.

La séance est levée après remerciements adressés à l'ensemble des participants.