

COMMISSION MENU CHAVILLE

Date : 20 septembre 2025

Présents :

a) Mairie :

Nelly BERNARD, directrice de l'éducation, restauration et du nettoyage des bâtiments

Christophe BIDAUX, responsable restauration collective

Bérangère Le Vasseur, adjointe au maire chargée de l'enfance

Sylvie POUGET, directrice du périscolaire

Cécilia Bakare, directrice de l'équipe périscolaire d'Anatole France, anciennement directrice de l'équipe périscolaire des Iris.

Corinne Savary, adjointe au maire chargée de l'économie sociale et solidaire et de la résilience alimentaire

b) SODEXO :

Christophe COMA Directeur régional

Benoît RIGAUT Responsable adjoint de la cuisine centrale de Buchelay

Héloïse BRIQUET Diététicienne

Morgane BABE gérante ville

c) Représentants parents d'élèves :

Chloé XAVIER (FCPE)

Vincent MARTIN (CAAPE)

Communications :

Au moment de la rentrée, les réservations sur le portail famille ont nettement chuté et sont petit à petit remontées (- de 70% de réservations la première semaine, depuis remontée à 80% environ, mais sans être encore au taux de 95% observé en fin d'année dernière). Il est signalé que la mairie a accordé un mois de tolérance dans les délais de réservations pour permettre aux nouvelles familles de s'approprier le portail famille. Attention ce ne sera plus le cas dès le mois d'octobre.

Il est demandé aux parents d'élèves comment nous pourrions améliorer ce niveau de réservation dès la rentrée scolaire.

Il est suggéré par la FCPE d'envoyer dès le mois de juin, après l'inscription à la cantine, un rappel du mode de fonctionnement des réservations et d'inciter à saisir les semaines-types aussitôt. Mme Bernard répond que cela se pratique déjà à la mairie au moment des inscriptions périscolaires et à la fin du mois d'août par un envoi par mail et sms et que ces actions n'ont pas eu l'effet escompté.

La société Sodexo a changé de logiciel, ce qui fait que la baguette n'apparaît pas sur certains menus car la mairie commande le pain en direct dans des boulangeries locales (Boulangerie Perrier à Chaville et La Gourmandise à Meudon) - à la question de savoir s'il serait possible d'envisager du pain complet ou autres pains plus sains que la baguette, il est répondu qu'il y sera réfléchi une fois que le fonctionnement avec les boulangeries serait rôdé.

Remarque des parents :

La FCPE fait remarquer que la nouvelle newsletter périscolaire de la mairie est une initiative appréciée.

La FCPE demande combien de temps à l'avance les repas sont préparés. Il est précisé 48h à 72h dans la mesure où le weekend n'est pas inclus dans ces 48h. Ainsi les repas du lundi sont préparés le jeudi précédent, ceux du mardi le vendredi précédent, ceux du mercredi le lundi, ceux du jeudi le mardi et ceux du vendredi le mercredi. À la question de la fraîcheur du repas quand il est préparé le jeudi pour le lundi, il est répondu que ce sont des repas particuliers qui sont servis les deux premiers jours de la semaine, où sont privilégiés les menus se dégradant peu - et que la mise en froid est très surveillée.

Mme Bernard précise que pour les quantités de repas à cuisiner, une première estimation est donnée 20 jours avant le mois suivant, et affinée la semaine qui précède la consommation.

Pour le délai de 72h pour la réservation, il est dit qu'il sera réétudié une fois que la cuisine communale fonctionnera entièrement.

La FCPE demande à avoir accès aux fiches techniques des barquettes dans lesquelles sont livrées les repas, et à savoir dans quels plats sont réchauffés les repas. La société Sodexo répond que les barquettes dans lesquelles sont livrées les repas sont des barquettes bio-sourcées compostables en cellulose (fibres végétales) et qui comportent un film intérieur biodégradable assurant l'étanchéité, indispensable pour garantir la sécurité alimentaire. Mme Bernard s'engage à fournir, pour la diététicienne adhérente FCPE qui en a fait la demande, la fiche technique. Les plats chauds sont soit remis en température dans des fours dans leur barquette soit remis en température en bain marie dans des bacs inox.

La FCPE demande pourquoi les barquettes sont jetées dans le bac jaune et non dans la poubelle à bio-déchets. Mme Bernard répond que c'est à la demande du Syctom (organisme

de collecte des déchets sur le territoire de GPSO), qui n'a pas encore dimensionné ses centres de compostage des bio-déchets, la collecte ayant commencé récemment. Il est cependant précisé que des centres sont en construction.

La FCPE demande comment sont dimensionnés les repas pour un jour de grève, sachant que dans certaines écoles le service de restauration n'a pas pu fonctionner le jeudi 16/09, jour de grève. Mme Bernard répond que pour cette grève où la date était connue bien à l'avance, le service passe en mode dégradé, et les repas habituels sont décommandés au profit du repas de secours (salade de betteraves, raviolis de saumon, compote et petits gâteaux et pain).

La FCPE remonte que certains parents ont demandé à ce que leur enfant puisse préciser manger végétarien (par choix ou goût), pour éviter le gaspillage de viande, et s'assurer que les équipes d'animation ne forcent pas ces enfants à manger de la viande. Mme Bernard répond que cela n'est pas encore possible de commander sans viande (par contrat avec Sodexo, contraintes légales au niveau de l'équilibre du repas) mais que cela rentre dans les réflexions pour la future cuisine centrale. Elle précise aussi que les équipes d'animation connaissent les enfants qui ne mangent pas de viande et ne les forcent pas.

La FCPE demande si les enfants ont la possibilité de se resservir. Il est répondu que oui, dans la mesure où ils ont goûté à tout sur leur plateau. Il est précisé qu'ils ne sont pas forcés à manger mais incités à goûter. Il est appuyé à plusieurs reprises (y compris s'agissant des menus, lorsqu'il est souligné par exemple que des maternelles mangeront assez peu des endives crues simples) que la cantine a entre autres un rôle d'éducation au goût.

La FCPE demande pourquoi il y a un délai de 72h (ouvrées) pour les réservations de goûter pour les élémentaires, sachant que le goûter est fourni par les parents. Mme Levavasseur propose de convoquer une autre réunion pour échanger sur le sujet.

La FCPE évoque la quantité de sucre au goûter. Il est répondu qu'il y est fait attention, et que les gâteaux maison sont peu sucrés.

La CAAPE remonte avoir eu des remontées de problèmes de quantités insuffisantes. Il est notamment remonté que des élémentaires ont pu avoir 2 nuggets de poulet sur un repas. Sodexo précise que c'est la quantité indiquée pour les maternelles, les élémentaires devraient en avoir 3. Mme Bernard prend note de bien insister sur les grammages auprès des équipes qui servent les repas.

Revue des menus :

Suite à cela, les menus de novembre et décembre sont revus.

Les maternelles n'ont qu'un seul des choix d'entrée et de laitage/dessert proposés aux élémentaires, qui est le premier de la liste.

- Les oignons et échalotes du lundi 3/11 sont très discrets dans les sauces, assure la Sodexo.
- Mardi 4/11 : les maternelles préféreront le yaourt à la fraise que celui nature.

- Jeudi 15/11 : les parents pensent que les maternelles préféreront le chou rouge à la laitue iceberg (ce qui peut être subjectif, les parents présents étant influencés par leurs propres enfants), d'où échange pour ce jour-là.
- Pour le vendredi 16/11, la question est posée par une élue de la présence de tomates alors que ce n'est pas la saison. Il est précisé que les tomates sont séchées.
- Jeudi 22/11 : Ajout de PDT vapeur en sus des épinards béchamel. Il est précisé qu'il est servi un oeuf dur façon Mornay aux maternelles, et deux aux élémentaires.
- Pour le mercredi 26/11, les fromages (tomme, comté) seront mélangés au préalable par les équipes de la cantine avec la mâche et la batavia, pour que cela soit plus agréable pour les enfants.
- Vendredi 28/11, il est décidé de donner les carottes râpées aux maternelles plutôt que le coleslaw.
- Jeudi 4/12, il est précisé que le smoothie proposé en dessert est fait maison.
- Vendredi 5/12, l'oeuf dur en entrée, il est précisé qu'il y en a ½ pour les maternelles et un pour les élémentaires. Il est indiqué que le gâteau au goûter est peu sucré, face à l'inquiétude que gâteau + fromage frais aromatisé aux fruits + coupelle de fruits fait beaucoup de sucre.
- Le goûter du mercredi 10 décembre, où il y avait des miel pops de proposés, a été changé (par quoi ?) - car les miel pops sont trop sucrés et ultra transformés.
- A la question du miel dans la soupe potiron, lentille corail et miel du jeudi 11 novembre (inquiétude sur la quantité de sucre), il est répondu qu'il y en a très peu et que les enfants apprécient particulièrement cette soupe.
- Vendredi 12 décembre, il est proposé plutôt le panais rémoulade aux pommes aux maternelles que le céleri rémoulade.
- Pour le lundi 15/12, Cécilia Bakare précise qu'il y a trop de sauce (sauce tomate + sauce béchamel), ce qui a tendance à ne pas plaire aux enfants. Seule la béchamel est conservée.
- Mercredi 17/12, le velouté de courgettes proposé est remplacé par un choix entre betteraves et macédoine, pour le côté mastication (quenelle et purée dans le reste du menu)
- Jeudi 18/12 : repas de Noël décidé en commission : cake aux 2 saumons avec sauce crème fraîche en entrée, Emincé de dinde aux légumes d'antan et pommes pins en plat, bûche chocolat et mandarine.
- Mardi 23 décembre, le chou chinois est remplacé par des carottes râpées (choix maternelle)
- Il est précisé que la semaine du 29/12 au 02/01, les menus n'ont pas besoin d'être revus car les centres seront fermés.

Prochaine commission menu : 21/11 à 9h.