

CHAVILLE - Commission de Menus : Janvier, Février et 1^{ère} semaine de Mars 2026

Date : 24 novembre 2025

Début de la séance : 14h00 - Fin de séance : 16h00

Présents :

a- MAIRIE :

Bérangère LE VAVASSEUR, Adjointe au maire chargée de l'enfance
Corinne SAVARY, Adjointe au maire chargée de l'économie sociale et solidaire et de la résilience alimentaire
Christophe BIDAUX, Responsable restauration collective
Tiffanie LEVRAUD, Assistante administratif et financière de la restauration collective
Christelle BANNIERE, Directrice du Jardin d'Enfants

b- SODEXO :

Christophe COMA, Directeur régional
Benoît RIGAUT, Responsable adjoint de la cuisine centrale de Buchelay
Héloïse BRIQUET, Diététicienne

c- REPRÉSENTANTS PARENTS D'ÉLÈVES :

Chloé XAVIER (FCPE)
Vincent MARTIN (CAAPE)

Remarques des parents d'élèves :

● Mme Chloé XAVIER (FCPE) : Retour sur le repas du Jeudi 6 Novembre 2025. Courge servie en entrée (soupe de potiron au yaourt végétal au coco) et en plat (sauce butternut cheddar et crumble salé au cheddar). □ Non relevé lors de la dernière commission de menus, SODEXO sera plus vigilant.

● Mme Chloé XAVIER (FCPE) : Questionnement sur les goûters trop sucrés et la taille des croissants □ Les croissants de la boulangerie sont moins sucrés que les produits industriels.

● Mme Chloé XAVIER (FCPE) : Questionnement sur le gâchis alimentaire et les produits qui sont pris par les enfants car « obligé de les prendre » mais pas consommés (exemple : fromage).

□ M. Christophe BIDAUX (Mairie) : dans le cadre de l'éducation au goût, notre rôle est aussi de faire goûter et proposer l'ensemble du menu à l'enfant, mais pas d'obligation.

□ M. Benoît RIGAUT (SODEXO) : un produit mis en présentation au self sera mis systématiquement à la poubelle à la fin de service. La réglementation en hygiène alimentaire ne nous permet pas de remettre en stock les produits sortis suite au variation de température et manipulations.

● Mme Chloé XAVIER (FCPE) : Questionnement sur grammage des sachets de sucre.

□ M. Benoît RIGAUT (SODEXO) : sachet de 3g, un carré de sucre c'est 10g.

Revue des menus :

Semaine du 5 au 9/01/2026 :

- **Lundi :**
Entrées : Répartition 80% radis roses et 20% pomelos
Laitage : Questionnement sur le fromage fondu « Vache qui rit » car trop industriel > un autre fromage emballé sera proposé
Goûter : Remplacement du jus d'orange par un fruit entier.
- **Mardi :**
Plat : Nugget's, quantité par personne (maternelle : 2 pièces / élémentaire : 3 pièces / adulte : 4 pièces). Sentiment de « pas assez pour les enfants », mais quantité correspondante au pourcentage protéinique.
Laitage : demande de changement, mais impossibilité car il faut que ce soit les mêmes types de produits (ex : deux choix de yaourt et non un fromage et un yaourt)
Goûter : Barre 5 céréales au chocolat. □ Demande à SODEXO de nous fournir la fiche produit
- **Mercredi :**
Entrées : Indication les deux entrées sont à base de mayonnaise
- **Jeudi :**
Entrées : Garder la salade Iceberg pour les maternelles. Salade Iceberg servie avec la vinaigrette à l'échalote.

Semaine du 12 au 16/01/2026 :

- **Lundi :**
Entrées : Répartition 80% betterave et 20% cœur de palmier
Laitage : Bûche mélangée, il s'agit d'une recette comprenant du lait de vache et du lait de chèvre.
Goûter : Gâteau bio aux pommes, il s'agit d'un gâteau maison.
- **Mardi :**
Laitage : Répartition 50/50 sur les fromages frais
- **Mercredi :**
Plat : le rôti de bœuf a été remplacé en amont de la commission par du steak haché.
- **Jeudi :**
Entrées : Répartition 80% carottes râpées et 20% radis roses
Plat : le Ketchup a été retiré. □ Demande à SODEXO de trouver une alternative.

Semaine du 19 au 23/01/2026 :

- **Lundi :**

Entrées : Répartition 50/50 ; Choix n°1 : Choux chinois Choix n°2 : Emincé de chou rouge

Goûter : Modifier comme suit : Baguette, Fromage fondu, Coupelle de purée de pommes.

- **Mercredi :**

Entrées : Répartition 50/50 ; Inversion des entrées : Choix n°1 : Coleslaw Choix n°2 : Céleri rémoulade

Plat : Kebab de volaille. □ Demande à SODEXO de nous fournir Fiche produit. Questionnement sur le fait de garder ou non ce plat ? Réponse des représentants de parents d'élèves « on garde » on verra le retour lors de la prochaine commission.

- **Jeudi :**

Plat : Crozets sauce tartiflette emmental. □ Demande à SODEXO de nous fournir Fiche produit.

Semaine du 26 au 30/01/2026 :

- **Mardi :**

Entrées : Répartition 80% carottes râpées 20% radis roses

- **Jeudi :**

Entrées : Répartition 50/50

Goûter : Le petit fromage frais aromatisé aux fruits remplacé par du Lait demi écrémé. Le jus d'orange remplacé par une purée de pommes.

- **Vendredi :**

Entrées : Inversion des deux entrées. Répartition 80% choux blanc et 20% pomelos

Semaine du 2 au 6/02/2026 :

- **Lundi :**

Entrées : Répartition 80% radis roses 20% émincé de chou rouge

Laitage : Fromage fondu vache qui rit remplacé par tartare nature

Goûter : Confiture remplacé par du miel, petit fromage frais aromatisé aux fruits remplacé par petit fromage nature sans sucre

- **Jeudi :**

Entrées : Inversion des deux entrées, Choix n°1 chou chinois Choix n°2 salade iceberg

Dessert : Répartition 50/50 entre la confiture de fraise et le sucre avec les crêpes fraîches (emballées sous vide)

Semaine du 9 au 13/02/2026 :

- **Mardi :**
Entrées : Répartition 80% carottes râpées 20% chou rouge
Plat : la sauce chili est bien séparer du riz
Dessert : suppression du lacté gélifié saveur chocolat. Nappé caramel à la place.
- **Mercredi :**
Entrées : Répartition 80% betteraves 20% endives
Desserts : Cocktail de fruits remplacé par fruits frais
Goûters : Miel pops remplacé par des Corn Flex nature
- **Jeudi :**
Entrée : questionnement sur la composition « légumes racines ». Le détail sera affiché dans le menu.
Plats : questionnement sur la labellisation du cordon bleu, il n'est pas labellisé, mais la volaille est d'origine française.
- **Vendredi :**
Entrées : Répartition 80% betteraves 20% endives

Semaine du 16 au 20/02/2026 :

- **Lundi :**
Goûters : Jus de pommes remplacé par purée de fruits
- **Mardi :**
Entrées : les salades sont bien toutes les deux des salades composées.
- **Vendredi :**
Entrées : Répartition 80% carottes râpées 20% radis roses
L'indication « emmental râpé » va avec le plat
Laitage : la Vache qui rit remplacé par du tartare

Semaine du 23 au 27/02/2026 :

- **Lundi :**
Entrées : Répartition 50/50
Plats : Quantité de portion par personne (boulettes de sarrasin) : 3 maternelles, 4 élémentaires, 5 adultes
- **Mardi :**
Goûter : Pain de mie remplacé par baguette
- **Mercredi :**
Entrées : Répartition 20% pomelos 80% salade iceberg
Plats : Fromage type parmesan ? ☐ SODEXO il ne s'agit pas d'un fromage AOP, mais même composition.
- **Jeudi :**
Entrées : Inversion des entrées Choix n°1 : carottes râpées Choix n°2 : salade de coleslaw. Répartition 50/50.
- **Vendredi :**

Entrées : œuf dur soit mayonnaise ou cocktail

Semaine du 2 au 06/03/2026 :

- **Mardi :**

Goûter : le gâteau est fait maison, donc moins sucré

- **Mercredi :**

Entrées : Répartition 80% chou chinois 20% endives

- **Jeudi :**

Entrées : Inversion des entrées, Choix n°1 carottes râpées Choix n°2 céleri rémoulade. Répartition 70% carottes râpées 30% céleri rémoulade.

Plats : Œufs sauce mornay, rajout de pommes de terre vapeur. Répartition 50% épinards hachés à la béchamel 50% pommes de terre vapeur

- **Vendredi :**

Plats : la recette de pâte Penne sce fromage tartiflette/cantal sera gardée à la place de la carbonara.

Prochaine commission menus : le 16/01/2026 à 9h00 à la MEJ 2^{ème} étage.