

CHAVILLE - Commission de Menus : MARS et AVRIL 2026

Date : 16 JANVIER 2026

Début de la séance : 09h00 - Fin de séance : 10h30

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
Nelly BERNARD, Directrice de l'Éducation, de la Restauration Scolaire & de la Propreté des Bâtiments Communaux
Christophe BIDAUX, Chef de service de la restauration collective
Tiffanie LEVRAUD, Assistante administratif et financière de la restauration collective

b- SODEXO :

Christophe COMA, Directeur régional
Benoît RIGAUT, Responsable adjoint de la cuisine centrale de Buchelay
Héloïse BRIQUET, Diététicienne
Morgane BABE, Gérante ville
Marina Prudhomme, Remp. Gérante ville
Valentin VIGOUROUX, Alternant responsable régionale de site

c- REPRÉSENTANTS PARENTS D'ÉLÈVES :

Sophie THOMAS (FCPE)
Vincent MARTIN (CAAPE)

Remarques d'informatives :

Mme Nelly BERNARD informe l'ensemble des participants de son départ de la collectivité. Et s'excuse pour le reste de la réunion.

L'équipe de SODEXO a ramené deux galettes des rois et des jus de fruits.

Remarques des parents d'élèves :

Hors menu :

● Mme Sophie THOMAS (FCPE) informe que les parents n'ont plus accès au portail famille, cela engendre des soucis pour les inscriptions pour les vacances, demande de transmission au service concerné. □ Mme Bérangère LE VAVASSEUR a pris note et remontera l'information. >Problème solutionné par le fournisseur logiciel le 16.01.2026. suite à une maintenance informatique du serveur.

Retour sur le cycle passé :

● Mme Sophie THOMAS (FCPE), le chou-fleur, servi le jeudi 08.01, était froid au moment du service, soucis dans la réchauffe, office Paul BERT. □ Christophe BIDAUX : La traçabilité de l'enregistrement des températures ne présente pas d'anomalie ce jour-là. Une sensibilisation sera faite auprès de l'équipe restauration sur la procédure de remise en température des repas.

● Mme Sophie THOMAS (FCPE), les pommes de terre quartier, servies le jeudi 15.01, étaient trop grasses, office Ferdinand BUISSON. □ Christophe BIDAUX : Pour une meilleure qualité organoleptique, les patatoes servies ce jour ont été passées en friteuse pour un meilleur rendu.

● Mme Sophie THOMAS (FCPE), est-ce-que les yaourts nature sont sucrés ou est-ce-que le sucre est donné à côté ? □ Benoît RIGAUT : les yaourts sont nature et des sachets de sucre sont donnés à côté.

● Mme Sophie THOMAS (FCPE) est-ce-que les yaourts aux fruits sont élaborés avec des arômes naturels ? □ Benoît RIGAUT : Oui

● Mme Sophie THOMAS (FCPE) Espace restauration réserver Paul Bert pour le goûter, le 15/01/2026 ? Est-ce récurant ? Où a eu lieu le goûter ?

□ Mme Bérangère LE VAVASSEUR, il s'agissait du pot de départ de Nelly BERNARD

□ Christophe BIDAUX : l'accueil pour le goûter a eu lieu dans la salle polyvalente de l'école

● M. Vincent MARTIN (CAAPE) remonte que le nombre de gâteaux en dessert est important, est-ce possible de le réduire et remplacer par des fruits ? □ Christophe BIDAUX : Lors de l'élaboration des menus validé par une diététicienne, un équilibre alimentaire est tenue d'être respecté pour le bien être des enfants (protide/lipide/glucide...)

● M. Vincent MARTIN (CAAPE) informe que lorsque que le repas est composé à base de sauce fromagère et que le laitage est aussi du fromage, certains enfants ne mangent pas.

□ Benoît RIGAUT : indique que la sauce fromagère est servie à part de l'autre composant du plat.

● Mme Sophie THOMAS (FCPE) demande que des photographies soient prise plus régulièrement, pour transmission aux familles. □ Christophe BIDAUX: une communication est en cours de développement via la « newsletter » de Chaville.

Autre remarque:

Ecole Ferdinand BUISSON, l'équipe périscolaire a trouvé le bon rythme, les enfants ont le temps de manger.

Rappel :

Mme LE VAVASEUR, rappel que des visites des cantines sont possibles, avec la présence d'un représentant de chaque association de parents, en simultané. La procédure étant : l'envoi d'un mail au préalable pour informer de la demande et la transmission de plusieurs dates.

Revue des menus :

Semaine du 09 au 13/03/2026 :

- Lundi :

Goûter : Gaillardise au chocolat ; Yaourt nature dosette de sucre blanc ; Coupelle de purée de pommes et fraises (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement de

la coupelle de purée de pommes et fraises avec le fruit du mardi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mardi :**

Plats : Blé bio ; légumes du sud bio et dés de brebis (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande s'il y a une sauce, ☐ Sodexo le 08/01, sauce des légumes sera à nappé sur le blé*)

Goûter : Baguette ; Miel ; Fromage blanc aromatisé aux fruits ; Fruit (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du fruit avec la coupelle de purée de pommes et fraises du lundi, validé par Sodexo le 08/01*)

Semaine du 16 au 20/03/2026 :

- **Lundi :**

Dessert : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel / Dessert lacté gélifié saveur chocolat–(*mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer le dessert lacté gélifié saveur chocolat, validé par Sodexo le 08/01*)

Goûter : Croissant ; Yaourt aromatisé ; Coupelle de purée de pommes et ananas (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changer le yaourt aromatisé par du lait demi-écrémé, validé par Sodexo le 08/01*)

- **Mercredi :**

Entrées : Pomelos dosette de sucre blanc / Chou chinois et vinaigrette moutarde (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande d'inverser les deux entrées, validé par Sodexo le 08/01*)

- **Jeudi : « La fête de l'Irlande »**

Plats : Meunière colin d'Alaska pmd et citron ; pomme de terre quartier avec peau et ketchup (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer le ketchup, validé par Sodexo le 08/01*)

Goûter : Baguette et beurre ; Fromage blanc nature avec dosette de sucre blanc ; Fruit (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement le fruit avec le jus de pommes (100% jus) du vendredi, validé par Sodexo le 08/01*)

- **Vendredi :**

Plats : Rôti de bœuf bio jus aux herbes ; Purée de courge butternut bio et pomme de terre (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement le rôti de bœuf par une autre viande car peu apprécié, ☐ Sodexo le 08/01 proposition Bifteck haché bio*)

Goûter : Cake bio au chocolat ; Yaourt nature dosette de sucre blanc ; Jus de pommes (100% jus) (*mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement le jus de pommes (100% jus) avec le fruit du jeudi, validé par Sodexo le 08/01*)

Semaine du 23 au 27/03/2026 :

- **Mardi :**

Entrées : Carotte râpées bio / Chou rouge bio et vinaigrette bio aux herbes (80/20 en répartition)

Laitage : Fromage fondu Vache qui rit / Fromage frais Rondelé nature (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement Vache qui rit par un Fromage ail & fines herbes, validé par Sodexo le 08/01)

- **Vendredi :**

Entrées : Salade de Coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) / Mâche et croûton et vinaigrette moutarde (mail M. BIDAUX du 07/01 demande d'intervertir les deux entrées, validé par Sodexo le 08/01)

Semaine du 30/03 au 03/04/2026 :

- **Lundi :**

Plats : Emincé de volaille Kebab ; Pommes de terre quartier avec peau et ketchup (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer le ketchup, validé par Sodexo le 08/01) (Frites remplacent les pommes de terre)

Dessert : Dessert lacté gélifié saveur chocolat / Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer le dessert lacté gélifié saveur chocolat, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mardi :**

Goûter : Briochette aux pépites de chocolat ; Petit fromage frais nature au lait entier dosette de sucre blanc ; Jus de pommes (100% jus) (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement le jus de pommes (100% jus) avec la coupelle de purée de pomme coing du mercredi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mercredi :**

Entrées : ~~Salade coleslaw / Pomelos dosette de sucre blanc~~ 100% Betterave vinaigrette

Goûter : Baguette ; Mimolette ; Coupelle de purée de pomme coing (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement de la coupelle de purée de pomme coing avec le jus de pommes (100% jus) du mardi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Jeudi :**

Entrées : Œuf dur bio et mayonnaise ou sauce cocktail (répartition 50/50)

- **Vendredi :**

Entrées : Emincé d'endives / Salade iceberg vinaigrette à la provençale (vinaigrette sucrée)

Goûter : Baguette et beurre ; Fromage blanc aromatisé aux fruits ; Fruit (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du fruit avec le lait demi écrémé du jeudi, non validé par Sodexo le 08/01, car il ne s'agit pas de la même famille produit)

Semaine du 06 au 10/04/2026 :

- **Lundi : Férié**

- **Mardi :**

Entrées : Salade de tomates / Salade iceberg et vinaigrette moutarde (80/20 répartition)

Plats : Sauté de bœuf bio sauce échalote ; Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles (mail M. BIDAUX du 07/01 indication sur le fait que la ratatouille niçoise a déjà été proposé le mardi de la semaine d'avant)

Goûter : Baguette ; Confiture ; Yaourt aromatisé ; Fruit (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du yaourt aromatisé avec le lait demi écrémé du jeudi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mercredi :**

Entrées : ~~Radis roses et beurre / Segments de pomeles~~ (100% betterave vinaigrette)

Goûter : Gaillardise au chocolat (gâteau industriel individuel) ; Fromage blanc nature dosette de sucre blanc ; Jus de pommes (100% jus) (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du jus de pommes (100% jus) avec le fruit du vendredi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Jeudi :**

Goûter : Cake coco bio ; Coupelle de purée de pommes et ananas ; Lait demi écrémé (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du lait demi écrémé avec le yaourt aromatisé du mardi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Vendredi : Le Repas de printemps**

Entrées : Carottes râpées bio vinaigrette bio au basilic / Salade coleslaw rouge bio (chou rouge bio, carotte bio, mayonnaise) (80/20 en répartition)

Goûter : Baguette ; Fromage frais Petit Moulé ; Fruit (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du fruit avec le jus de pommes (100% jus) du mercredi, validé par Sodexo le 08/01)

Semaine du 13 au 17/04/2026 :

- **Lundi :**

Entrées : Chou blanc / Salade de tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne (inversion des entrées (répartitions 80/20))

Dessert : Dessert lacté gélifié saveur chocolat / Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer le dessert lacté gélifié saveur chocolat, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mardi :**

Entrées : Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde / Cœur de palmier (70/30 répartition – mélange des entrées)

- **Mercredi :**

Entrées : Rillettes de canard / Tartinable de haricots rouge épices mexicaines (pain identique qu'à la normale)

Goûter : Gâteau fourré à la fraise ; Fromage blanc nature dosette de sucre blanc ; Coupelle de purée de pommes (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer la dosette de sucre blanc, validé par Sodexo le 08/01)

- **Jeudi :**

Entrées : Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde / Céleri-rémoulade (100% concombre)

- **Vendredi :**

Semaine du 20 au 24/04/2026 :

- **Lundi :**

Goûter : Barre 5 céréales au chocolat ; Fromage blanc nature dosette de sucre blanc ; Jus de pommes (100% jus) (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer la dosette de sucre blanc, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mardi :**

Goûter : Baguette et beurre ; Yaourt aromatisé ; Fruit (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du fruit avec la coupelle de purée de pommes et poire du mercredi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mercredi :**

Plats : Œuf à la coque opa et ses mouillettes ; Frites au four (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de fournir la fiche technique de l'œuf à la coque emballage, mode opératoire pour la remise en T° et le service, Sodexo le 08/01 à en discuter)

Œufs arrivent dans des alvéoles à réchauffer dans le four, retirer l'opercule coquille pré découpé. Œufs plein air stérilisé.

Goûter : Quatre quart ; Coupelle de purée de pommes et poire ; Lait demi écrémé (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement de la coupelle de purée de pommes et poire avec le fruit du mardi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Jeudi :**

Plats : Rôti de bœuf bio froid sauce barbecue ; Coquillettes bio du pays d'othé (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement le rôti de bœuf par une autre viande car peu apprécié, Sodexo le 08/01 proposition Steak haché bio)

- **Vendredi : Le céleri rave**

Goûter : Baguette ; Fromage fondu Vache qui rit ; Coupelle de purée de pommes et fraises (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement le fromage fondu vache qui rit par un autre fromage, Sodexo le 08/01 proposition Fromage Frais Fraidou)

Semaine du 27 au 01/05/2026 :

- **Lundi :**

Entrées : Concombre en rondelles / Salade de tomates et vinaigrette aux herbes
(mail M. BIDAUX du 07/01 demande d'intervertir les deux entrées, validé par Sodexo le 08/01)

Goûter : Pain de mie ; Confiture ; Yaourt aromatisé ; Fruit (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du yaourt aromatisé avec le lait demi écrémé du mardi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mardi :**

Goûter : Cake nature bio ; Coupelle de purée de pomme abricot ; Lait demi écrémé
(mail M. BIDAUX du 07/01 demande de changement du lait écrémé avec le yaourt aromatisé du lundi, validé par Sodexo le 08/01)

- **Mercredi :**

Entrées : Carottes râpées vinaigrette d'agrumes (citron, agrume) / Céleri-rémoulade
(100% carottes)

Dessert : Liégeois saveur chocolat / Liégeois saveur vanille sur lit de caramel (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de supprimer le liégeois saveur vanille sur lit de caramel, validé par Sodexo le 08/01)

- **Jeudi :**

Plats : Burrito bowl riz pois chiches bio maïs, cheddar tomate et guacamole (mail M. BIDAUX du 07/01 demande de fournir la fiche technique et photo pour le service, Sodexo transmis) assemblage – demande de photo pour présentation.

- **Vendredi : Férié**

Prochaine commission menus : le 13/03/2026 à 9h00 à la MEJ 2^{ème} étage. > à modifier