



Compte Rendu de la Commission des menus du 07/10/2024 rédigé par la Fédération des Conseils de Parents d'Elèves de Sartrouville (FCPE).

Présents : 24 personnes

Convivio :

Directeur cuisine centrale

Responsable de suivi clientèle

Diététicienne

Service restauration :

Responsable restauration

Agent service restauration

Mairie :

Directrice de l'éducation et de la petite enfance

Directrice Générale Adjointe familles et ressources

Parents d'élèves :

Deux parents d'élèves FCPE

Cinq parents d'élèves non affiliés « indépendants »

Un parent d'élève CAPES

Deux parents d'élèves PARELI

Un parent d'élève API

Equipe éducative :

Deux directrices d'école

Atsem :

Deux ATSEM

IFAC :

Coordinateur

Directeur adjoint

La réunion a débuté à 17h30 et a duré environ 1h40

Sommaire de la présentation

- 1 Questions et remarques
- 2 Cycle de menus
- 3 Conclusion

1 - Questions et remarques

Tous les parents présents ont évoqué les mêmes problématiques.

Les ATSEM ont signalé que le goût était mauvais et que la qualité s'était dégradée. Elles trouvent les portions adultes trop petites, elles signalent qu'elles ont parfois moins à manger que les enfants.

L'IFAC a signalé toutes les problématiques rencontrées durant la période estivale : manque de goût des aliments, les changements des menus, les retards de livraison.

La mairie a exprimé ses difficultés face aux prestations de Convivio et de leurs problèmes, notamment dans la chaîne de production et logistiques, qui rendent nécessaires la fourniture des repas de substitution aux enfants. Les agents de restaurant de la mairie ont déjà été contraints de livrer eux-mêmes des plats dans les écoles de la ville. La mairie a fait part également des



problèmes avec le portail famille.

Les parents d'élèves FCPE ont donné tous les retours et remarques effectués par les parents d'élèves, par l'application ou par courriels, sur la période passée, en amont à la mairie, et lors de la réunion à Convivio :

- Remarques et questions des parents d'élèves pour la période passée.

03/09/2024 - Langevin- CE1

Mardi 3 septembre à Langevin primaire mes filles de ce1 et cm1 ont eu des raviolis au lieu d'avoir la ratatouille prévue au menu. Ma cm1 a mangé en fin de service mais ma ce1 a mangé juste après les classes de CP

03/09/24 - Langevin - CE2

Mardi 3 septembre : des raviolis rouges et vertes (?) ont été servis au lieu du menu escalope ratatouille prévu.

Lundi 2 septembre 2024 - Brossolette - CM2

Livraison avec 40 minutes de retard lundi 2 septembre

Mardi 27 août 2024 - Brossolette - CE2

Changement par rapport au menu

23/09/24 - Langevin - CM2

Ma fille a encore mangé des raviolis à la cantine aujourd'hui et cela fait plusieurs fois depuis le début de l'année. Menu prévu : Poulet BIO Tikka Masala et Légumes du tajine

Quid de l'équilibre alimentaire ?

Du tarif payé comparé au repas servi ?

24/09/2024 - Jean-Jaurès - Maternelle

Certaines semaines, il y a 2 menus sans viande, ni poisson, ni œuf...

Or La substitution protéique n'est pas forcément de bonne qualité.

Plusieurs repas successifs avec de la volaille

Plusieurs fois déjà depuis le début de l'année - Jean-Jaurès - CM1

J'entends trop souvent mes enfants me dire le soir qu'ils n'ont pas eu le temps de manger :

temps trop long pour se servir vs temps pour s'asseoir et manger ? Apparemment à peine assis il faut quasi de suite partir...pas possible d'entendre ça régulièrement

Tous les jours !! - Jean-Jaurès - CP

Bonjour,

Il nous semble assez injuste et discriminant qu'il y ait autant de fromage ou de plats contenant du fromage à la cantine. En effet certains jours, le menu comporte un plat à base de fromage et un fromage en laitage.

Certains enfants n'aiment absolument pas le fromage et restent sans pouvoir manger. Ils sortent de la cantine sans avoir pu toucher au plat et n'ont mangé que le dessert ou l'entrée (selon qu'il y ait un dessert ou non).

Pourriez-vous demander à limiter les plats contenant du fromage svp ainsi que de prévoir une alternative lorsque le laitage est un fromage svp ?



Vous pourrez constater en regardant les menus proposés que tous les jours il y a du fromage et par conséquent des plats auxquels beaucoup d'enfants ne touchent pas.

Les décideurs font des repas végétariens pour la planète soi-disant, mais le gâchis consistant à jeter des assiettes pleines semble aussi stupide.

D'ailleurs pourriez-vous demander que les enfants n'aient pas plus d'un repas végétarien par semaine (zéro serait mieux). Car là encore ce sont des repas que les enfants n'apprécient pas, et des assiettes qui repartent pleines (gâchis, écologie etc....) et nos enfants ressortent en ayant faim.

Bref ça ne va pas. Ces règles ne sont pas adaptées à des enfants de 6 ans.

De septembre 2023 à septembre 2024 - Jules-Ferry - CE2

Mes enfants n'arrivent pas à manger, ils se plaignent que le temps imparti pour les repas est trop court. Et ils se plaignent également des plats, ils trouvent qu'ils ne sont pas bons du tout...

23/09/2024 - Jules-Ferry - CM2

Beaucoup d'enfants se plaignent de la quantité parfois très insuffisante des portions.

27 septembre - Jules-Ferry - CM2

Quantités régulièrement insuffisantes, ma fille mange tout son plateau et dit souvent avoir eu faim en sortant de la cantine. Les portions CM2 sont les mêmes que pour les CP. Or le besoin calorique n'est plus le même entre ces deux tranches d'âge.

27/09/2024 - Langevin - CP

Après examen des menus pour la période septembre-octobre 2024 sur le site Clic&Miam, voici mes remarques :

1/ Il y a un fruit frais ou une crudité en entrée en moyenne 1 à 3 fois par semaine seulement.

Est-il possible de proposer aux enfants au moins 1 fruit frais ou 1 crudité par jour ? (C'est important pour la vitamine C).

2/ Les légumes ou fruits cuits sont présents en moyenne 2 à 3 fois par semaine dans les menus.

Est-il possible d'augmenter la fréquence, par exemple en prévoyant des légumes cuits 4 fois par semaine (sans enlever pour autant les féculents qui sont primordiaux pour que les enfants soient rassasiés) ?

3 / Certains jours, comme le 24/09, le 21/10 ou le 31/10, il n'y a aucun fruit et aucun légume au menu. Peut-on prévoir d'inclure chaque jour au minimum un fruit ou un légume ?

4/ Plus d'1 goûter sur 2 contient une composante très sucrée comme un gâteau. Peut-on diminuer la part du sucre dans les goûters, en prévoyant par exemple un gâteau seulement 1 fois par semaine ?

02/09 10/09 25/09 - Jules-Ferry - CM1

Service de restauration catastrophique à l'école Casanova (cela concerne les CM1C et les CM2)

lundi 2 septembre : ravioli en boite (au lieu du menu prévu). Mardi 10 septembre ravioli en boite (au lieu du menu prévu). Mardi 25 septembre ravioli en boite à nouveau. Et très souvent des plats limités en quantité mais difficile de savoir avec précisions.

Et ce sont uniquement les propos de mon enfant donc peut-être ne sont-ils pas exhaustifs.

Septembre 24 - Jules-Ferry - CM1

Les CM1C mangent à la cantine de Casanova, pour réguler le service.

Mais du coup ne bénéficient pas des aménagements proposés par les animateurs sur les temps



méridiens. Et ne profitent pas non plus de leurs camarades des autres classes de CM1. Nous espérons fortement un roulement entre les trois classes de CM1

Régulièrement - Jules-Ferry - CM2

Problème de quantité trop faible + repas livrés en retard qui impacte le temps de déjeuner des enfants.

Vendredi 20 septembre - Jules-Ferry - CE2

Quantité minimale de nourriture. Le repas a plu mais mes jumeaux étaient affamés, se plaignait de maux de ventre tellement ils avaient faim et qu'il y avait peu de nourriture dans leurs assiettes

30/09/24 - Langevin - CM2

Les CM2 passent en fin de service actuellement et il restait peu de nourriture. Les lentilles étaient rationnées, le pain très dur. Le fromage peu appétissant.

Les quantités sont insuffisantes pour les élèves en fin de service.

- Synthèses des remarques

- Sur plusieurs écoles, les parents nous ont signalé qu'il y avait une quantité insuffisante du plat principal sur le 2^{ème} service pour des enfants de CM.
- A plusieurs reprises, des plats de substitution de raviolis ont été servis dans plusieurs écoles. Les parents en ont assez de payer des menus pour que leurs enfants mangent uniquement du pain et des raviolis.
- Les dysfonctionnements récurrents du portail familles pénalisent des milliers de familles.
- Récurrence des produits laitiers : trop de fromage dans les plats et les desserts.
- Problème logistique : retards de livraisons retardant le service du réfectoire et pénalisant les enfants qui déjeunent tard.

- Temps méridien avec IFAC : remarques

Langevin - Septembre 2024

Plusieurs parents nous ont fait part du comportement inapproprié des animateurs de l'IFAC au réfectoire. Certains crient, punissent les élèves dans les sanitaires, les mettent sur une chaise à attendre la fin du service pour qu'ils aillent manger, les menacent d'un entretien avec la directrice (alors qu'elle n'est pas responsable des enfants pendant le temps méridien). Notamment, un enfant en particulier a subi ces mauvais traitements plusieurs fois.

Réponse de Convivio et de la mairie conjointement :

Concernant l'équilibre alimentaire légumes et féculents :

Convivio explique que l'équilibre global alimentaire est établi sur une période de 20 jours. Les



diététiciens ont une base de travail, avec le GRCN, avec 4 composants. Il est difficile d'établir des menus équilibrés sur une journée car nous devons faire des choix entre le 100 % diététique et le plaisir de l'enfant qui ne sont pas forcément simples à appliquer.

La mairie a choisi volontairement de ne pas mélanger féculents et légumes sur le même repas car cela générerait des conflits. Les enfants ne voient que ce qu'ils n'aiment pas et ne mangent pas le plat mélangé, provoquant du gaspillage.

Concernant les portions :

La mairie explique que ce sont les mêmes portions servies aux enfants en maternelle et en élémentaire (les enfants de maternelle reçoivent les portions habituellement prévues pour des enfants d'élémentaire) et que chaque plat est pesé en respectant la loi. Les textes du GEMRCN sont sur internet et qu'ils sont faciles à les obtenir, l'obligation est de les respecter.

Pour les plats en sauce (par exemple, le chili végétarien) pour lesquels certaines barquettes contenaient surtout du jus, Convivio explique que les équipes remplissent les barquettes au poids. Il affirme qu'elles seront sensibilisées à l'avenir pour ce type de plats, pour répartir équitablement les aliments et la sauce.

Convivio explique que les portions GEMRCN sont bien inférieures à celles données à la maison.

L'ifac et les ATSEM ajoutent qu'il y a toujours suffisamment en quantité, et que les élèves ont toujours accès à du supplément de nourriture, mais que beaucoup d'enfants ne mangent pas, même si les adultes les incitent à goûter les plats. Cela peut expliquer les nombreux retours de parents déplorant la quantité insuffisante de nourriture. Il pourrait en réalité souvent s'agir d'enfants qui ne mangent pas l'entièreté de leur repas.

En septembre 2024, de nombreuses familles n'ont pas inscrit les repas de leurs enfants dans le portail famille générant un déséquilibre entre les quantités commandées et celles servies.

Une directrice d'école a signalé qu'elle se retrouvait régulièrement en difficulté à 11h30 avec une dizaine d'enfants non-inscrits à la cantine et que les parents ne viennent pas récupérer. Par conséquent, ces enfants vont manger à la cantine et quel que soit le nombre de plats commandés par l'office, chaque enfant mange, soit des plats du jour, soit des plats de substitution. La règle de chaque office est que chaque enfant est accueilli et aura toujours à manger. Les parents ne faisant pas l'inscription sur le portail famille sont facturés 1 euro de plus/repas.

Concernant les fruits :

Lorsque deux mois en amont, nous préparons nos choix de menus lors de la commission, nous décidons tous ensemble que sur tel jour, un fruit frais sera servi. Nous ne savons pas à l'avance quels fruits seront distribués aux enfants. Tous les jeudis, nous transmettons à la mairie la liste des fruits à maturité qui seront servis sur les jours à venir. C'est la mairie qui sélectionne les fruits servis au déjeuner et au goûter. Mais, effectivement, l'alternative de la pomme est souvent sélectionnée car c'est le fruit qui correspond le mieux au critère de maturité. Une fois, nous avons servi des poires et le retour était négatif car elles étaient trop dures. Nous avons également servi des bananes dont le résultat n'était pas concluant car les fruits étaient abîmés.

La mairie reçoit en amont chaque semaine le planning des fruits et tente de répartir au mieux les fruits sur les repas du midi et les goûters du soir. (Midi et goûter : les fruits sont toujours différents).

La commande des fruits est effectuée tous les 10 jours et ils proposent 7 fruits sur la semaine à la mairie. Convivio va tenter de s'améliorer en ne commandant pas la même chose aux fournisseurs et en établissant un roulement des commandes tous les 10 jours.



Concernant le goût :

Contrairement aux fois précédentes, les Atsem et l'Ifac ont signalé un changement radical du goût qui est mauvais. Convivio en a conscience et est en train de faire le nécessaire pour s'améliorer.

Concernant la situation en juillet-août, Convivio assure que "les problématiques ont été identifiées".

Pour les carottes cuites, dont on a signalé un problème de texture, Convivio indique qu'il remonte le commentaire en cuisine car il s'agit de produits en boîte de conserve.

Concernant les problèmes logistiques :

Convivio n'a que deux chauffeurs pour livrer les écoles de la ville (20 offices). Ils envisagent de recruter un troisième chauffeur. La tournée des chauffeurs va être modifiée pour rendre les livraisons plus efficaces.

Le repas du 17 septembre ne sera pas facturé aux familles car il y a eu de nombreux dysfonctionnements ce jour-là. Pour les autres jours, cela ne sera pas le cas. Le service restauration avance qu'il est trop compliqué de rembourser les parents au cas par cas en fonction de l'école impactée par le retard de livraison.

Quand les problèmes sont imputables à Convivio (problème logistique, chaîne du froid non respectée, problème de production), la mairie applique systématiquement les pénalités prévues au contrat. La directrice de l'éducation à la mairie exclut l'idée que l'argent de ces pénalités soit utilisé pour dédommager les familles.

Il n'est pas prévu un autre menu de substitution pour changer des raviolis. Convivio indique que son objectif est de régler les problèmes impliquant de servir un menu de substitution, et non de varier les menus de substitution.

Concernant les problèmes liés au portail famille :

De nombreuses familles n'ont pas inscrit les repas de leurs enfants générant un déséquilibre entre les quantités commandées et servies. Les problèmes informatiques liés au dysfonctionnement sont résolus.

La mairie indique que les parents, éloignés des outils numériques, peuvent aller au PADA pour se faire accompagner dans leurs démarches. (par exemple : la réservation des repas sur le portail famille).

Concernant les effectifs des enfants :

Environ 3 700 enfants mangent à la cantine chaque jour. Grâce au portail famille, les effectifs sont évalués au plus juste. Le délai d'inscription est de 5 jours. Le service restauration ajoute toujours quelques repas à l'effectif prévisionnel, en prévision des enfants non-inscrits qui finalement mangeront à la cantine.

Convivio livre les repas commandés à chaque école le matin, entre 6h et 8h du matin environ. Puis les écoles comptent le nombre réel d'enfants mangeant à la cantine (enfants effectivement présents ce jour-là et déclarant manger à la cantine). Vers 9h15, les écoles remontent ce chiffre au service restauration, qui centralise les demandes et adresse à Convivio des demandes de livraisons supplémentaires si nécessaire, aux alentours de 9h45. Convivio livre alors les repas manquants aux offices concernés.

Les enfants non-inscrits pourront manger, et si les repas commandés sont insuffisants par rapport aux nombres d'enfants présents, les plats de substitution, non affichés au menu, seront servis.



Concernant les animations :

Rien n'est prévu.

Concernant l'IFAC :

Ils ont connaissance de la situation au réfectoire de Langevin. Ils sont en contact avec la famille et se rendront sur place pour constater.

2 - Cycle de menus du 12/11/2024 au 10/01/2025

Présentation des menus élaborés avec les agents de restauration de la mairie. Toutes les propositions de changement ont été effectuées, en tenant compte des remarques effectuées précédemment.

Le 21/11/2024 : le thème du menu sera l'Amérique.

Le 19/12/2024 : repas de Noël.

Le 10/01/2025 : galette des rois

Bœuf VBF : vrai bœuf français

Compote de pomme HVE : haute valeur environnementale

Fruits frais : fruits de saison servis en fonction de l'arrivage

3 - Conclusion :

A l'unanimité, les retours sont négatifs, la mairie a déjà sanctionné Convivio qui s'engage à améliorer toutes les problématiques.

Fin de la réunion vers 19h10