



COMMISSION DE MENUS Au collège E.Pailleron

Tour de table :

Présences :

Représentants du collège :

M. Le Principal puis de M.Principal Adjoint / Mme.....Secrétaire générale, Mme Convers, assistante de gestion,

De 4 élèves en 6^e, 5^e, 4^e, de Mme Dosel, CPE, de M. Mhamadi, intervenant pour le dispositif action collégiens

Représentant de la CDE19 :

Mme Lilienfeld-Magry, directrice, M.Modeste, responsable RH, Mme Aouni- Guignard, Diététicienne, Mme Khayoussef, responsable qualité, Mme Lamhout, apprenti diététicienne, M. Duhamel, chef de cuisine.

Objectifs de la rencontre :

La mise en place de commissions menus spécifiques aux collèges répond à un objectif de la Caisse d'adapter son offre à destination des collégiens.

Cette rencontre a pour but de créer un échange avec les équipes du collège, les convives et la Caisse des écoles du 19^e, de recueillir les attentes des collégiens et les informer des contraintes liées aux approvisionnements et à la production en restauration collective.

Présentation de la Caisse des écoles :

La Caisse des écoles a pour mission la gestion des restaurants scolaires publics de l'arrondissement, soit la réalisation des déjeuners des écoles maternelles, élémentaires et collèges du 19^e arrondissement, et les goûters dans les maternelles et certaines élémentaires.

Les menus sont uniques pour tout l'arrondissement et doivent donc être réalisables par toutes les cuisines.

Ils sont définis pour répondre à un équilibre alimentaire selon la réglementation et les recommandations relative à la nutrition en restauration collective en vigueur, du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, la loi Egalim, la loi climat et résilience...et des appréciations de repas.

Actuellement, 4 composantes sont servies.

Dans les collèges, outre les deux menus végétariens identiques aux autres types d'établissement, une offre végétarienne est présente les autres jours, sans inscription préalable.

Question des représentants du collège :

- Déjeuners :

- ❖ "Demande d'un calcul calorique des plateaux du déjeuner. Pour certains élèves, c'est le seul repas de la journée, et 4 composantes semblent peu "

Le calcul théorique de l'apport énergétique serait très chronophage, toutefois, suite à une observation d'une pause méridienne, en novembre 2025, il ressort que :

- la moitié des élèves prend 3 composantes sur 4 et du pain
- 1/3 des élèves prend 4 composantes sur 4 et du pain
- quelques élèves ne prennent seulement que 2 composantes
- 1/3 des élèves prend l'option végétarienne du jour

Au niveau des retours des plateaux, la majorité des convives jette la garniture du jour : poireaux et blé.

Les crudités (carottes râpées le jour de l'observation) étaient proposées en bac gastronorme permettant aux élèves de se servir la quantité qu'ils souhaitent.

C'est la composante la moins prise.

Un calcul de l'apport énergétique serait intéressant si les élèves prenaient et consommaient l'intégralité du repas.

Une demande d'observation sur une semaine est demandée par la CPE.

Le repas produit par la Caisse des écoles, le déjeuner, représente 40% de l'apport énergétique de la journée.

Les 60% restant sont à la charge des familles.

Un des élèves présents déclare ne pas prendre de petit déjeuner. C'est déjà 20-25% de l'apport énergétique que cet élève n'a pas le matin.

Il est à noter que la diététicienne réalise des interventions sur le thème du petit déjeuner dans les établissements qui le souhaitent.

Des collègues font également appel à des associations pour sensibiliser les élèves sur l'importance de ce 1^{er} repas de la journée.

- ❖ "les menus végétariens ne conviennent pas à la vue et au goût des enfants.
50% des convives consommeraient l'option végétarienne au collège E.Pailleron.
L'affichage de l'option végétarienne n'est pas toujours présente au self.

A l'aide des menus de janvier et février 2026, les plats protidiques végétariens étaient :

- les plus appréciés : galettes avec du fromage, nuggets, œufs, produit à base de fromage, falafels ;
 - les moins appréciés : saucisses, minestrone, lentilles, égrené végétarien.
- Certaines associations sont peu appréciées : pâtes + lentilles vertes en sauce tomate, le menu du jour du 12 02 26, hachis végétarien.

La proposition et la diversification des protéines végétales est une alternance entre les légumes secs, les œufs, le fromage, le soja.

Pour l'option végétarienne : une petite ardoise est utilisée, qui ne permet pas de faire figurer les allergènes.

➤ L'affichage plastifié est à utiliser pour indiquer l'option végétarienne quotidienne et les allergènes.

- ❖ "portions inadaptées entre des élèves de 6^e et 3^e " :

Les recommandations nutritionnelles sont identiques pour ces élèves et la production est réalisée sur la base des recommandations au regard des effectifs attendus.

Les faims diffèrent toutefois, et les agents sont sensibilisés pour que les enfants « disent leur faim » ; la mise en place d'une assiette témoin depuis le dernier trimestre 2025 permet de visualiser la portion collégien recommandée.

Il convient que visuellement, les contenants petites faims soient apparents, pour les entrées de crudités et les fromages. Pour le plat principal, c'est à l'élève d'indiquer son niveau de faim.

- ❖ "manque de choix pour les périphériques " :

➤ Il est proposé que dans la mesure du possible, il y ait un double choix pour les entrées et les desserts.

➤ La Caisse des écoles a répondu à un appel à projet pour disposer d'une subvention permettant l'acquisition de fontaines à yaourt pour les collèges.

Cela permettrait aux élèves d'avoir s'il le souhaite un produit laitier ou une 5^e composante selon le menu.

Le jour de la commission, il y avait un choix de 2 légumes au niveau des entrées.

- ❖ "manque de pain jusqu'à la fin du service. Des élèves arrivent à des ateliers proposés dans le collège avec des tranches de pain plein les poches." :

Pas d'anomalies relevées du côté de la Caisse des écoles.

➤ Il est proposé un pain individuel en remplacement des tranches de pain, permettant un meilleur suivi des consommations pendant le service.

Grilles de menus observées :

Les menus de janvier et février 2026 ont été présentés et étudiés :

- La couronne des rois n'a pas été appréciée en janvier : la galette frangipane est souhaitée pour 2027.
- Les lardons végétariens à base de pois chiche sont à signaler comme végétarien au niveau de la ligne de self.

- Le menu du 03 02 26 a été très apprécié : poisson pané ou croustillant fromage avec des chou-fleur béchamel, Saint Paulin, poire
 - Les élèves indiquent que le mélange ratatouille, ricotta - épinards et les plats à base de sauce tomate sont appréciés.
 - La soupe n'est pas consommée par manque d'habitude de consommation
 - La purée de légumes a manqué de goût
 - Les nouveaux produits à base de seitan plaisent
 - Des légumes (poireaux et blé en novembre) manquaient de goût
 - Le riz est salé ou pas du tout par manque d'homogénéité pour la production de 230 convives
 - Les sautés de viande rouge contiennent trop de gras ou de gélatine, de parties triées par les élèves (constaté en novembre 2025)
 - Demande de choix de sauces
 - Bar de crudités à garder pour la gestion des quantités par les convives
 - Manque de goût sur certains plats cuisinés
 - Les chocolats du repas de fin d'année 2025 avaient des vers
 -
- une attention particulière sera apportée par le chef de cuisine sur la saveur
- le self service des crudités est à privilégier

- Les animations :

Proposition de la diététicienne des animations vélo à soupe, sensibilisation sur les légumes de saison lors des pauses méridiennes, ou une fois par mois en cuisine, ou en lien avec la section SEGPA ou autres temps. A revoir.

Question est posée sur les tables de troc.

Elles sont à écarter en raison du manque de traçabilité et de la nécessité de maintenir la chaîne du froid.

➤ il est possible à défaut d'une armoire réfrigérée « solidaire » pour que les élèves mettent les produits du type fromages, yaourts, fruits, qu'ils ne consomment pas, de délimiter une zone en fin du self qui est très grande.

- Il est pris note qu'une zone d'affichage, visible par les élèves, pour les menus et des informations concernant les plats et produits servis avant d'entrer dans la zone de self est nécessaire. Il existe 3 zones d'affichage du menu :
 - au niveau du bureau des surveillants,
 - dans un tableau à l'entrée du self
 - dans le réfectoire : cette zone est à changer de place.

Après la commission :

- Visite de la cuisine des 4 élèves et Mme Convers avec le chef
- Dégustation du plat du jour : pâtes et lentilles en sauce tomate validés par les élèves. Rituel à mettre en place avec l'équipe du collège, les élèves et le chef, vers 10h, au moment de la récréation.