



COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

COMMISSION DES MENUS

Crèches - Ville de Colombes

Etaient présents :

Madame FAURE-GEORS	Directrice de la crèche Les Hirondelles
Madame BARRIERE	Directrice de la crèche Les Passereaux
Madame GARCIA DOS SANTOS	Agent de réchauffe de la crèche Les Passereaux
Madame DJABALLAH	Directrice de la crèche Les Rossignols
Madame LAAJAJ	Agent de réchauffe de la crèche Les Rossignols
Madame FAYED	Responsable pôle Qualité, Clients, Nutrition et Hygiène
Madame MORTIER	Diététicienne du SIVU Co.Cli.Co

Lieu/Heure : SIVU Co.Cli.Co le 08 avril 2025

Ordre du jour :

- I. Retour sur les précédents menus
- II. Validation des menus de mai et de juin
- III. Validation de la composition des pique-niques
- IV. Conclusion

I. Retour sur les précédents menus

- Haricots plats trop fermes, pas assez cuit,
- Salade de riz non mangée car riz pas assez cuit,
- Soupes très bonnes sauf quelques fois trop salées ou trop poivrées,
- Piperade pas très appréciée selon les crèches,
- Pas assez de viande sur les pilons de poulet -> Les diététiciennes du SIVU vont peser la quantité de viande sur un pilon pour adapter les quantités pour le prochain service de poulet rôti. Dorénavant il y aura un pilon par enfant,
- Poires et kiwis pas mûrs,
- Bananes trop mûres : les diététiciennes expliquent que la coloration de la peau des bananes est due au passage au froid lors de la livraison dans le camion,
- Riz et semoule au lait non consommés, après concertation, ces produits ne seront plus proposés au goûter,

- Crème de marron non consommée,
- Céleri râpé et chou en entrée moyennement appréciés mais souhait de tout de même les laisser au menu
- Pas assez de purées quand il y en a pour les moyens-grands -> Les diététiciennes du SIVU vont vérifier que les grammages sont conformes.

II. Validation des menus de mai et juin

- Pas de modifications sur les menus sauf le retrait des crèmes de marron, des haricots plats et de la semoule au lait,
- Ajout d'un laitage aromatisé une fois par mois,
- Quand il y a de la tomate en entrée mettre des tomates entières qui seront coupées dans les offices.

III. Validation de la composition des pique-niques

- Sandwich au thon maison
- Tomates cerises BIO ou concombres bâtonnets
- Babybel BIO
- Purée de pomme BIO en gourde

IV. Conclusion

La prochaine commission se tiendra au mois de juin pour visionner les menus de juillet, de septembre et de la rentrée.

Le planning des pique-niques de juin a déjà été communiqué, nous vous prions de faire parvenir vos commandes au service petite enfance.

Le planning pour le mois de juillet vous sera transmis le mois prochain.