

Compte-rendu commission des menus du jeudi 29 janvier 2026

Sur le restaurant municipal



Tom et Lila

Ordre du jour :

- 1-Présentation des membres de la commission
- 2- Question des parents d'élèves
- 3-Synthèse/critiques des menus
- 4-Lecture et regard des menus janvier/février 2026

1- Présentation des membres de la commission

- **VILLE**

Mme Sandrine JOURNEAU – Responsable du service vie des écoles

M. Samira MEZADI – Coordinatrice des accueils de loisirs

M. Richard MEZIERES – Adjoint chargé de l'Éducation, de la Prévention et de la Jeunesse

- **REPRESENTANTS DES PARENTS D'ELEVES**

Mme Marjorie FOIX – Parent d'élèves

M. LANDEZ – Parent d'élèves

Mme Aimée MAILETOGA – Parent d'élèves

- **SOGERES**

Mme Sarah Dore – Diététicienne Sodexo UCP Eaubonne

M. Anis KRAIEM – Directeur Clientèle / Responsable Régional

Mme Assa KEITA – Gérante ville

M. Alexandre GUILBERT – Directeur Clientèle / Responsable Régional

2 – Questions des parents d'élèves

- **Y a-t-il une nouvelle répartition des pourcentages de menus de prévue ?**

Oui. La ville mettra prochainement en place de nouveaux pourcentages étudiés avec les directions de centre de loisirs.

- **Pourquoi les enfants ont-ils eu un menu intitulé menu de la gentillesse ?**

Le mois de Novembre est le mois de la gentillesse, une vertu très importante à apprendre aux enfants dès le plus jeune âge. Sodexo a donc fait le choix de mettre la gentillesse à l'honneur ce lundi 3 novembre 2025, et profiter de cette journée pour proposer un repas qui sort de l'ordinaire et convivial. Les kits de cette animation contenaient des petits messages positifs à se partager entre camarades.

- **Certains parents disent que leur enfant rentre « affamé » ?**

Nous allons vérifier que les portions servies aux enfants correspondent aux grammages attendus et sensibiliser les enfants à la découverte des nouveaux aliments.

- **Quelle est la situation des grèves des jeudis ?**

Il n'y a plus de grève les jeudis.

3 - Synthèse/critiques des menus

REMARQUES DES ENFANTS novembre/décembre 2025.

- Attention à la cuisson de certains aliments, jugés beaucoup trop secs : les boulettes sarrasins, lentilles et légumes du 04/11, les dés de saumon du 18/11, le rôti de dinde sauce façon orientale du 21/11, les sticks de mozzarella du 11/12, la galette du 16/12, les pom'pin du 19/12, les carottes et lentilles du 31/12.
- Faire attention à l'assaisonnement de certains plats qui sont jugés trop fades : les petits pois au jus de légumes du 14/11, le chou-fleur en persillade du 19/11, les pommes de terre du 05/12.
- Attention à la cuisson de certains plats : les choux-fleurs du 11/12, n'étaient pas assez cuits.
- Certains plats n'ont pas été appréciés : les coquillettes sauce butternut cheddar avec crumbles du 03/11, jugé pas agréable en bouche, crumble mou et gras, et la sauce était granuleuse, les haricots verts et la semoule du 04/11, les enfants n'ont pas apprécié le plat car mélangés ensemble, l'émincé d'endives jugé trop amer, le céleri rémoulade du 05/11, la salade de mâche et betteraves du 07/11, les betteraves étaient dures et la sauce trop huileuse, les radis du 10/11, la grande majorité des enfants n'aiment pas les radis, le riz du 10/11 était trop cuit et pâteux, la salade de haricots rouges du 14/11, elle n'était pas appétissante visuellement pour les enfants, la sauce pois chiches, épinards tandoori du 17/11, la sauce façon chili du 02/12, les nuggets de pois chiches du 05/12, le parmentier égrené végétal du 03/12, les enfants n'aiment pas du tout le céleri et le panais en rémoulade, les boulettes de blé à la tomate du 09/12, étaient acides et pâteuses, la semoule aux pois chiches, épinards et graines de courges du 10/12, le riz du 12/12 était pâteux et dégageait une odeur inhabituelle, la ratatouille à la niçoise avec pommes de terre du 15/12 était trop acide et contenait peu de légumes, le korma de riz à la brunoise provençale, jugé collant et sans goût.
- Certains plats ont été très appréciés : le sauté de bœuf sauce caramel du 04/11, la vinaigrette miel du 05/11, le riz sauce au thon du 05/11, le merlu sauce curry du 10/11, le poisson était tendre et la sauce douce, les carottes râpées et le sauté de bœuf sauce échalotte du 19/11, la semoule accompagnée de la sauce du 21/11, le colin d'Alaska du 28/11, le poulet façon yassa, la pizza du 17/12, les boulettes au goût fromage du 19/12, le clafoutis de chou-fleur à la mozzarella du 30/12.
- Les enfants n'aiment pas le mélange féculents/légumes : le riz mélangé aux carottes du 24/11, le blé mélangé aux légumes et pois cassés du 28/11, le boulgour aux petits pois du 01/12, le mélange petits pois/pâtes du 08/12, les brocolis et les pâtes du 16/12.
- Dans l'ensemble les soupes et les gâteaux maison sont très bons (les enfants aimeraient un peu plus souvent des croûtons dans la soupe).

4 - Lecture et regard des menus mars/avril 2026

REMARQUE CONCERNANT LA COMPOSITION DES PROCHAINS MENUS

La prochaine commission aura lieu le 26/03/2026
à 18h30 sur Moreau-London

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

Mme Assa KEITA
Gérante ville Guyancourt.