

COMPTE RENDU – COMMISSION DES MENUS
Ville d'Issy-les-Moulineaux – Service Éducation
Date : Jeudi 28 mai 2026 de 14h à 16h

À la suite du départ de Pierre-Henri LAGARDE, Responsable du contrat de restauration scolaire, intervenu le 11 mai dernier, les membres de la Commission sont informés que les courriels, remarques et observations relatifs à la restauration devront désormais être adressés à l'adresse suivante : restauration@ville-issy.fr. Angélique MALDONADO, Adjointe à la restauration, et Sébastien MASSON, Directeur du service de l'Éducation, demeurent à la disposition de la Commission pour toute question relative aux prestations alimentaires.

1. Équilibre alimentaire et fréquentiel (cf. présentation jointe)

Comme évoqué lors de la dernière Commission, Scolarest rappelle notamment la réglementation issue des recommandations GEM-RCN :

- Référentiel basé sur un cycle de 20 repas (4 semaines), avec présence obligatoire de chaque composante selon des seuils minimum et maximum (cf. tableau ci-dessous).
- Maintien d'une structuration en menus à 4 composantes, visant :
 - Une qualité nutritionnelle optimale,
 - La réduction du gaspillage alimentaire.
- Rappel : la Ville applique un fréquentiel propre, adapté aux repas et aux goûters.
- Application des objectifs loi EGALIM : montée en charge vers plus de produits labellisés, avec 70 % produits labellisés dont 30% de produits Bio.

Objectifs nutritionnels	Critères	Fréquences
Consommation suffisante de fruits et légumes	Crudités de légumes ou de fruits (entrées ou garnitures contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits)	10/20 mini
	Légumes cuits autres que secs (garnitures contenant au moins 50 % de légumes)	10/20
	Desserts de fruits crus (100 % fruits crus, sans sucre ajouté)	8/20 mini
Variété des féculents	Légumes secs, pommes de terre ou céréales (garnitures en contenant au moins 50 %)	10/20
Quantité limitée des matières grasses	Entrées constituées de produits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Produits à frire ou pré-frits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines ($P/L \leq 1$)	2/20 maxi
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses > 15 %	3/20 maxi
Place des poissons et consommation suffisante de viandes sources de fer	Poissons ou préparations d'au moins 70 % de poissons et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses ($P/L \geq 2$)	4/20 mini
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, et abats de boucherie ¹²	4/20 mini
	Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf	3/20 maxi
Quantité limitée des sucres ajoutés	Desserts contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion et contenant moins de 15 % de matières grasses	4/20 maxi
Consommation suffisante de produits laitiers variés	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	8/20 mini
	Fromages contenant entre 100 mg et 150 mg de calcium par portion	4/20 mini
	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion)	6/20 mini

2. Suivi des demandes formulées à la Commission des menus

Taux de validation des demandes :

- Taux global : 77 % des demandes validées lors de la dernière commission (10 acceptées / 3 refusées).
- Tendance annuelle : 76,5 %.
- Refus principalement liés aux contraintes de production ou d'approvisionnement.

3. Prestations alimentaires

- Service Monitor :
 - Taux de satisfaction global de 76 % (Maternelles : 85 % ; Élémentaires : 68 %).
 - Goûters : 91 %
- Points positifs :
 - Pizzas appréciées,
 - Mousses au chocolat,
 - Lasagnes (à améliorer en cuisson).
- Points de vigilance / retours :
 - « Flop » du mois : livarot / betteraves vinaigrette / courgettes persillées / concombre vinaigrette / dés de saumon.
 - Plats insuffisamment maîtrisés (ex : riz trop cuit),
 - Confusion produits (dinde/poulet),
 - Rejet de certains plats végétariens (ex : chakalaka).

 Les Tops du mois:		 Les Flops du mois:	
Mousse au chocolat	95%	Livarot	31%
Dos de colin meunière	94%	Betteraves et vinaigrette	44%
Cordon bleu de dinde	94%	Courgettes persillées	47%
Tortis et emmental râpé	94%	Concombres et vinaigrette	50%
Fromage blanc et sucre	94%	Dés de saumon sauce normande	55%

- Recommandations / pistes :
 - Anticiper les menus en période de chaleur. Réflexion à mener sur des plats froids l'été.
 - Dégustation à venir de viandes et poissons consommables chauds ou froids,
 - Privilégier des recettes simples, adaptées et saisonnières. Moins de produits transformés.

4. Lecture des menus (été 2026) et ajustements demandés

Présentation des menus, semaine par semaine. Scolarest va transmettre les demandes formulées à la cuisine centrale. Tendances générales :

- Mieux tenir compte des tops et flops pour proposer des alternatives,
- Répétition des produits (dinde / poulet),
- Parfois trop de produits transformés,
- Ajout de fromages en accompagnement des pâtes,
- Adaptation des entrées (ex : concombre coupé finement),
- Goûter : excès global de produits sucrés / déséquilibre entre maternelles et élémentaires. Il est rappelé qu'à la suite d'une étude, il a été constaté que l'apport global du goûter reste conforme, en dessous des recommandations nutritionnelles pour les enfants. Rappel : le goûter est constitué de trois composantes.

5. [Calendrier](#)

La prochaine Commission des menus aura lieu le jeudi 18 juin à 14h à l'école Françoise Giroud.

La séance est levée après remerciements aux participants. Une dégustation de fraises au chocolat est proposée par Scolarest. L'animation « Fontaine au chocolat » rencontre un grand succès chez les enfants.

Pour toutes vos questions relatives à la restauration scolaire : restauration@ville-issy.fr

Adjointe de la restauration scolaire : angelique.maldonado@ville-issy.fr

Directeur du service de l'Éducation : sebastien.masson@ville-issy.fr