



# LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**Commission des menus**

**Mercredi 27 septembre 2023**

# Ordre du jour

- Bilan de la rentrée
- Transition écologique de l'assiette
- Point nutritionnel
- Menus
- Présentation des nouvelles formes de commissions

# BILAN DE LA RENTREE

# UNE QUALITÉ RENDUE POSSIBLE PAR UN TRAVAIL CONTINU SUR L'ANNEE



Pérenniser une restauration scolaire de qualité



Être un acteur fort de la transition écologique de la restauration collective scolaire grâce au levier de la commande publique



Développer la culture du goût chez les convives grâce à des repas de qualité et une diversité de produits

## DES NOUVEAUTES

- Les fruits sont 100% bio d'origine française (sauf agrumes et banane)
- Introduction du principe de l'alternative carnée
- De nombreux produits issus de la lutte contre le gaspillage à la source
- Nouvelles recettes et produits : le kebab de rentrée, les yaourts et compotes en outre, le saumon frais ASC, des recettes végétariennes plus goûteuses, de nouveaux fromages AOC, AOP ou Bio...
- Expérimentation des petits déjeuners dans des écoles REP +
- Déjeuners à thème : semaine du développement durable, Journée Internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, Semaine du Goût, Le Grand Repas...
- Mise en place des tables de trocs
- Mise en place des tables de tri et gestion des déchets

# TRANSITION ECOLOGIQUE DE L'ASSIETTE

# QUELQUES CHIFFRES ET TENDANCES 2023

**2019** : 47 % en volume d'alimentation durable dont 28% Bio

**2020** : 52% en volume d'alimentation durable dont 33% Bio

**2021** : 56% en volume d'alimentation durable dont 38% Bio

**2022** : 81 % en volume d'alimentation durable dont 48% Bio

**40% des approvisionnements sont locaux, c'est-à-dire dans un rayon de 250 km**



**2023 : La Caisse des écoles devrait atteindre 90% d'achats issus de l'alimentation durable dont 60% de bio français et 50% de local.**

## DES RECETTES VEGETARIENNES DE QUALITE

La Caisse des écoles poursuit son effort et accélère la végétalisation des assiettes :

- En formant nos cuisiniers à la cuisine végétarienne grâce à un plan de formation proposé par la Ville de Paris ou en propre comme pendant les vacances scolaires d'automne;
- En améliorant nos recettes végétarienne maison;
- En inversant le rapport au végétal : le menu carné devient l'alternative au végétal;
- En proposant, chaque fois qu'il y a de la viande au menu, une association légume/féculent;
- En poursuivant l'objectif de proposer une alternative végétarienne quotidienne au collège à la rentrée de janvier 2024

# UN BILAN CARBONE DE NOS ASSIETTES

Dans le cadre du dispositif Climat Cantines dont la Ville de Paris nous a fait bénéficier, une mesure de l'impact carbone des menus a été mesuré entre septembre-octobre 2019 et 2022. L'objectif du Plan d'Alimentation durable de la Ville est d'atteindre la neutralité carbone fixée par le GIEC à 1350 gr CO2 / repas.

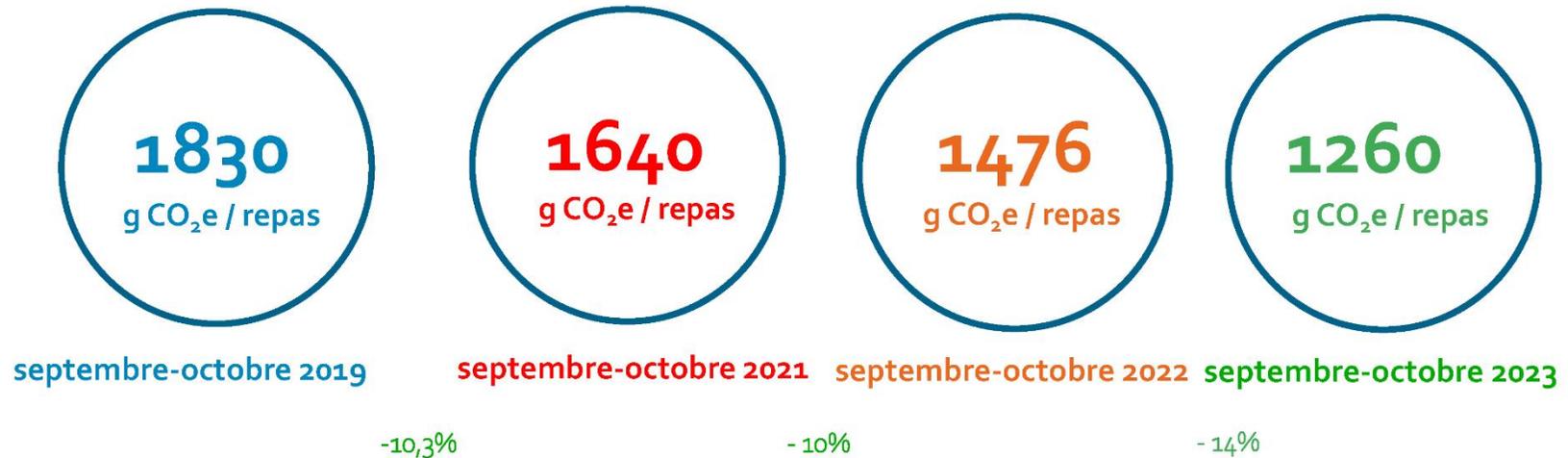


## ETAT DES LIEUX QUANTITATIF - GES

Evolution de l'impact carbone de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>



Entre 2019 et 2023 : baisse de 31% des GES - Entre 2021 et 2023 : baisse de 24% des GES



# BILAN CARBONE DE LA SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE



## A LA CANTINE DES COLLEGES DANS LE 20E

Semaine du lundi 25 au vendredi 29 Septembre 2023



Moyenne de la semaine

<p>660 gr CO2</p> <p><b>Lundi</b></p> <p>MENU 100% BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates Ile de France</li> <li>Tikka Massala aux pois chiches</li> <li>Riz</li> <li>Yaourt fermier vanille Ferme du Valentin</li> <li>Nectarine</li> </ul>	<p>770 gr CO2</p> <p><b>Mardi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Raclette</li> <li>Pommes de terre et raclette</li> <li>Liegeois aux fruits</li> <li>Pomme</li> </ul>	<p>810 gr CO2</p> <p><b>Jeudi</b></p> <p>MENU 100% BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves en salade</li> <li>Gnocchettis CQFD Ile de France à la crème et aux carottes</li> <li>Yaourt fermier nature Ferme des Glycines</li> <li>Poire</li> </ul>	<p>1900 gr CO2</p> <p><b>Vendredi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates Ile de France et maïs</li> <li>Sauté de veau ou émincé végétarien à la tomate</li> <li>Flan de carottes à l'emmental</li> <li>Moelleux au chocolat</li> </ul> <p>Journée Internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture</p> <p><b>STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b></p>
--	---	---	--

### LEGENDE

- Nouvelle recette
- Assiette végétale
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Plat cuisiné Maison

**Désormais, tous les fruits sont bios sauf pour la salade de fruits**

**A la cantine, le pain est toujours bio**

### INFORMATIONS PRODUITS

Les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viande".

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes que vous pouvez retrouver sur notre site internet : [www.caissedesecoles20.com](http://www.caissedesecoles20.com).

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOTRE ACTUALITÉ !



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris  
Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : [info@caissedesecoles20.com](mailto:info@caissedesecoles20.com)

# POINT NUTRITIONNEL

# Les engagements de la caisse des écoles

17



Les axes stratégiques et les objectifs du PNNS 4 :

- Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments
- Mieux manger en restauration hors foyer
- Mieux manger en situation de précarité alimentaire

Garder à l'esprit que l'équilibre alimentaire ne se fait pas sur un seul repas, mais sur la journée et même éventuellement sur plusieurs jours.

⇒ L'important est de suivre les repères de consommation

# Organisation des repas dans la journée

## Le petit-déjeuner: un repas de roi!



**Au mieux, un petit-déjeuner se compose:**

- ▶ **d'un produit céréalier**, sous forme de tartines (en proposant aussi du pain complet et du pain bis), avec une fine couche de beurre ou de confiture ou de miel. Ou encore, avec un peu de pâte à tartiner chocolatée en fine couche (et pas à la petite cuillère !). Éventuellement des céréales de petit-déjeuner, mais non fourrées et en préférant les plus simples, moins sucrées ;
- ▶ **d'un fruit** ou d'un fruit pressé ou d'un demi-verre de jus de fruits sans sucre ajouté. Sans oublier de l'eau si l'enfant a soif ;
- ▶ **d'un produit laitier**, comme du lait (chaud ou froid, nature ou aromatisé avec de la poudre de cacao), un yaourt ou du fromage blanc...

## Les repas de midi et du soir



Le déjeuner et le dîner peuvent avoir la même structure :

- ▶ 1 portion de légumes: en crudités et/ou accompagnement du plat principal...
- ▶ 1 ou 2 fois par jour, de la viande, ou du poisson ou de l'œuf ;
- ▶ des féculents: pain complet, riz, pomme de terre au four, pâtes, lentilles...
- ▶ 1 portion de produit laitier: fromage, un yaourt, un fromage blanc...
- ▶ 1 fruit en dessert: en quartier, en compote...
- ▶ eau à volonté: c'est la boisson incontournable à table!

**Lorsque le plat principal ne comprend pas de légumes, ils peuvent être proposés en entrée, en salade ou bien remplacés par un fruit supplémentaire au dessert.**



## Un goûter et... un seul!

**Le goûter de l'après-midi, pris à une heure régulière (pas trop proche de celle du dîner), est important pour les enfants.** Il peut se composer d'un ou deux aliments choisis par l'enfant parmi les groupes suivants: fruits, lait et produits laitiers, et produits céréaliers.

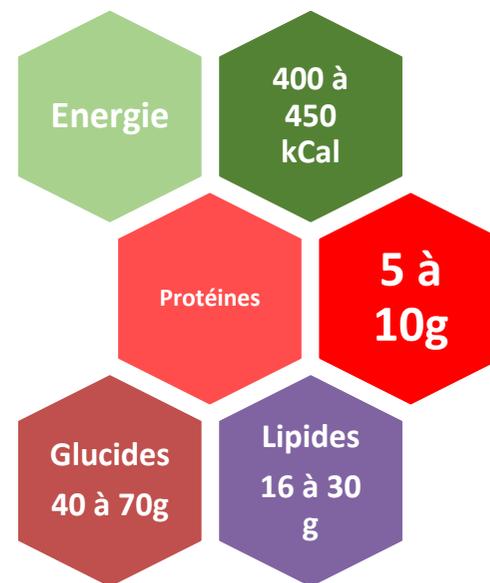
# Besoins alimentaires des enfants :

## En maternelle



### NUTRIMENTS MATERNELLE (DE 3 À 5 ANS)

Besoins énergétiques par jour	Kcal/jourj	1200-1400 kcal
Protéines Pourcentage de l'apport énergétique		13-19g/j 10-15%
Glucides Dont glucides hors lactose et galactose (sucres des fruits et sucres ajoutés, et produits sucrés)		40-55% max: 60g
Lipides		35-40%
Fibres		14g
Calcium		700-1000mg/j
Fer		7-10 mg/j



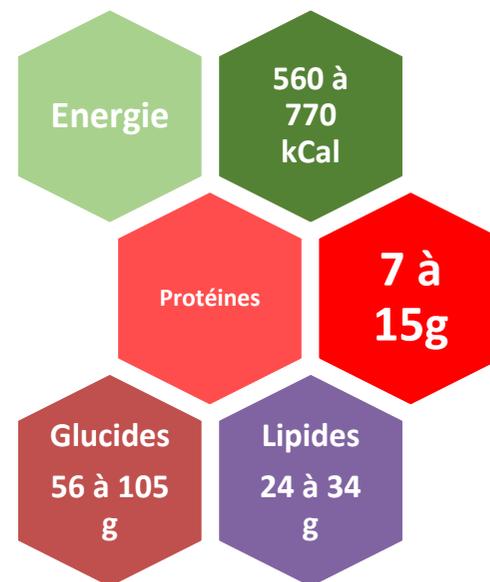
# Besoins alimentaires des enfants :

## En élémentaire



NUTRIMENTS		ÉLÉMENTAIRE (DE 6 À 10 ANS)
------------	--	--------------------------------

Besoins énergétiques par jour	Kcal/jour	1600-2200
Protéines		19-35g/j
Pourcentage de l'apport énergétique		10-20%
Glucides		40-55%
Dont glucides hors lactose et galactose (sucres des fruits et sucres ajoutés, et produits sucrés)		Max 75g
Lipides		35-40%
Fibres		16g
Calcium		1000-1300mg/j
Fer		10-12mg/jr

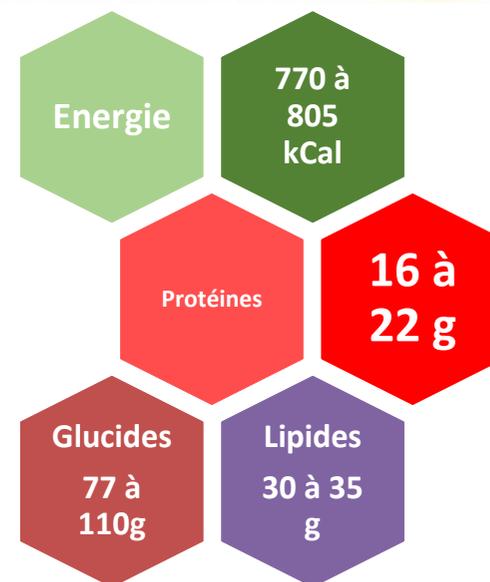


# Besoins alimentaires des enfants :

21

## Au collège

NUTRIMENTS		COLLÈGE (DE 11 À 15 ANS)
Besoins énergétiques par jour	Kcal/jour	2200-2300
Protéines		46-52g/j
Pourcentage de l'apport énergétique		10-20%
Glucides		40-55%
Dont glucides hors lactose et galactose (sucres des fruits et sucres ajoutés, et produits sucrés)		Max 100g
Lipides		35-40%
Fibres		19g
Calcium		1300mg/j
Fer		11-15mg/j



# **ANALYSE NUTRITIONNELLE DES MENUS VEGETARIENS**

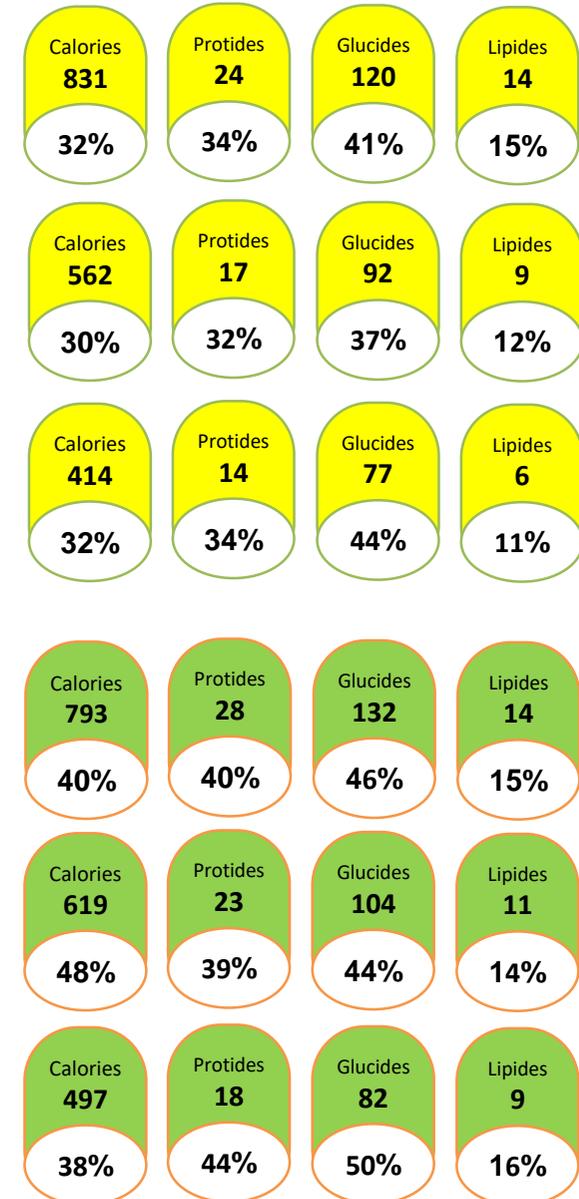
# Focus sur les menus végétariens proposés

## Familles de produits proposés pour les menus végétariens :

- **Les légumineuses** : Dahl de lentilles, pâtes à la mexicaine, etc.
- **Les protéines végétales** : Emincé végétal sauce normande, Tikka massala pois chiche courgette, etc.
- **Les omelettes** : omelette au fromage, etc.

11/12/2023
Carottes râpées
<b>Tikka Massala</b>
Boulghour
Yaourt en outre
Pomme bio IDF

18/12/2023
Coleslaw
<b>Blanquette végétarien</b>
Pomme de terre / Carotte
Tomme de Savoie
Compote bio en outre



\*Pourcentage des repères nutritionnels journaliers

# INGREDIENTS ET ORIGINE

Les émincés végétaux utilisés sont à base de pois cassés ou de fèves bio Origine France.

La base de la bolognaise végétale est haché végétal fait de pois cassé d'une filière française en agriculture biologique. Ce même haché végétal est utilisé pour le hachis parmentier végétarien.

Pour rappel, le pois cassé comme la féverole sont utilisés comme engrais vert en couverture végétale dans l'agriculture biologique, entre deux cultures.

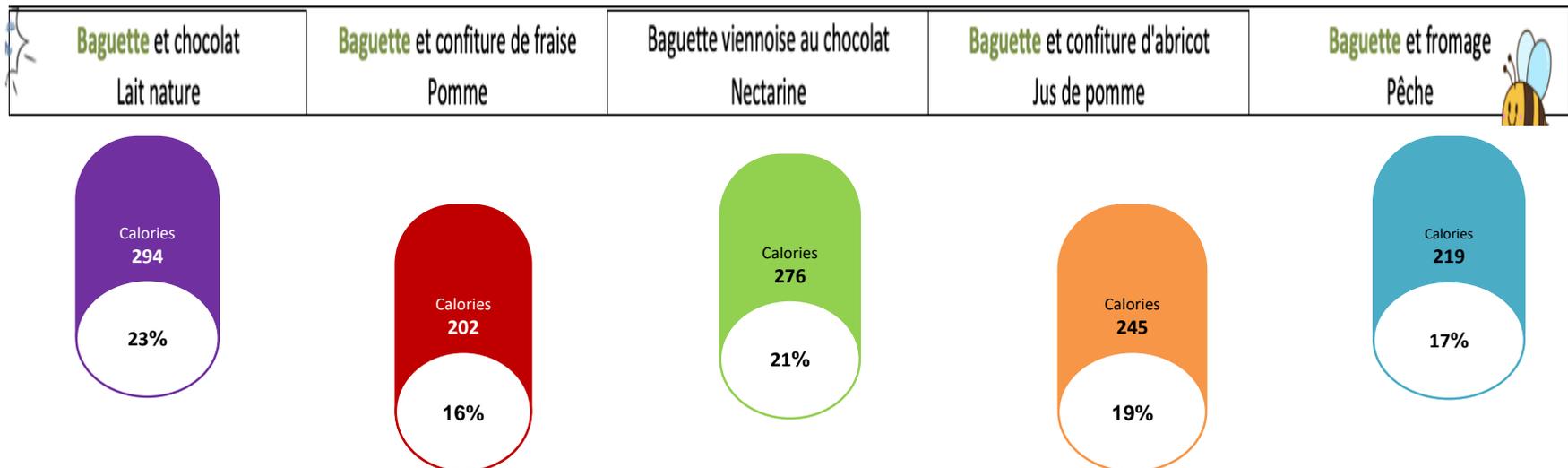
La tomate farcie végétarienne est une base associée de pois cassé et de féverole avec un peu de soja comme texturant naturel. L'origine des produits est française.

Les panés fromager ou pané blé/fromage/épinards/graine de courge sont à base unique de blé non bio d'une filière française.

La galette œuf/fromage est à base de sarrasin, d'œuf et de fromage issus d'une filière bretonne uniquement.

Les autres recettes végétariennes maison telles que Dahl de lentilles/légumes/lait de coco ou chili végétarien ou Curry de pois chiche ne contiennent aucun autre ingrédient tel que haché végétal ou émincé.

# FOCUS SUR LES GOUTERS



Les recommandations du GEMRCN pour le goûter sont de 10% à 15% de l'apport de la journée.

# **MENUS PROVISOIRES**

## **OCTOBRE-NOVEMBRE-DECEMBRE**



## MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - Octobre 2023

DOCUMENT  
PROVISOIRE

LUNDI 02/10/2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 05/10/2023	VENDREDI 06/10/2023
Moussaka Riz Tomme de Savoie IGP <b>Raisins</b> Baguette et confiture de fraises Lait	Carottes râpées maison Poisson pané sauce tartare Petits pois Saint Paulin <b>Crème dessert chocolat</b> Baguette viennoise chocolat Jus de fruits	Tomates IDF <b>Sauté de bœuf sauce Marengo</b> Macaronis Flan vanille <b>Pomme Ile de France</b> Baguette viennoise Pomme	Galettes Œuf fromage <b>Salade verte/ tomate Bio IDF</b> <b>Crème dessert Bio</b> <b>Fondant chocolat sarrasin</b> Baguette et fromage Compote à boire	Filet de poisson sauce citron Haricots verts/pommes de terre Cantal AOP Salade de fruits Baguette et miel Lait
09/10/2023 Salade verte et dés de feta Emincé de poulet sauce tomate Poêlée de pâtes aux légumes Mousse au chocolat IDF Baguette viennoise Lait chocolat	10/10/2023 <b>Omelette au fromage</b> <b>Purée de carottes et panais</b> Tomme Bio Raisins <b>Baguette et miel Ile de France</b> Jus d'orange	11/10/2023 Tomates Ile de France Emincé de bœuf sauce à la crème Coquillettes Compote en outre Baguette viennoise chocolat Lait	12/10/2023 Hamburger sauce cheddar Pommes de terre Pops Crème dessert vanille <b>Pomme</b> Baguette et confiture d'abricots Compote de pomme fraise à boire	13/10/2023 Tomates bio Ile de France Raviolis de légumes fromage râpé Fromage Compote Baguette et fromage Jus multifruits
<b>Semaine du Goût</b>				
16/10/2023 Salade verte Curry de pois chiches Riz Yaourt bio nature Tarte à la mangue Baguette et confiture de fraise Lait	17/10/2023 Couscous végétarien Semoule Yaourt bio citron Raisins Baguette et chocolat Compote à boire	18/10/2023 Tomates IDF/ salade <b>Tortilla bio (omelette/pommes de terre)</b> Poêlée de légumes verts cuisinées <b>Yaourt en outre vanille</b> Baguette et fromage Jus de fruit	19/10/2023 Velouté de carottes maison <b>Parmentier de boeuf au potimarron et butternut</b> <b>Tomme blanche bio</b> <b>Crumble aux pommes</b> Baguette viennoise Lait fraise	20/10/2023 Pain - Ballon de rugby Fish & Chips sauce tartare Pommes de terre pétales Petit pavé d'affinois Liégeois fruit de la passion Baguette et confiture d'abricot Poire

### Légendes

<b>CERTIFIÉ AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE	BIO Produits de l'agriculture biologique	Nouvelles recettes
<b>Label Rouge</b>	Volailles Label Rouge	Cuisiné maison
<b>MSC</b> PÊCHE DURABLE	MSC Poisson issu de la pêche durable	* Fruits & légumes / lait & produits
		Assiette végétale
	<b>Pain Frais BIO</b>	Pain Frais BIO servi tous les jours

### Informations

En application du décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, la Caisse des Ecoles vous indique l'origine (élevage et abattage) des viandes bovines, ovines, porcines et de volaille crues cuisinées par ses soins. Si aucune mention n'apparaît, la viande est d'origine France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes que vous pouvez retrouver sur notre site internet : [www.caisseedesecoles20.com](http://www.caisseedesecoles20.com).

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.



# MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - Novembre 2023

DOCUMENT PROVISOIRE  
Seul le menu hebdomadaire fait foi

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023
Fingers végétariens sauce blanche Riz aux petits légumes Coulommiers Fruit de saison Baguette et confiture de fraises Lait	Sauté de veau Marengo Poêlée campagnarde Cantal AOC Fruit de saison (IDF) Baguette viennoise pépites de chocolat Compote à boire	Coleslaw maison Saucisses porc/volaillie/alternative végé Purée Alligot Petit pré vanille Fruit de saison Baguette viennoise Pomme	Filet de poisson sauce citron Haricots verts Comté Fruit de saison Baguette et chocolat Fruit de saison	Tikka massala pois chiche Riz Tomme des Pyrénées Compote pomme poire baguette et confiture fruit de saison
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023
Sauté de dinde sauce crème Pommes de terre IDF Fromage blanc nature Fruit de saison (IDF) Baguette viennoise Lait fraise	Filet de colin sauce tomate Poêlée pâtes Camembert à la coupe Fruit de saison Baguette et miel IDF Fruit de saison	Soupe maison Omelette purée de carottes Petit suisse nature Compote pomme Baguette viennoise pépites de chocolat Jus de fruit	Dahl de lentilles Riz Carré de l'Est Fruit de saison Baguette et fromage Compote à boire	Couscous Merguez Alternative boulettes végé orientales Yaourt Fruit de saison Baguette et chocolat Jus multifruit
semaine de réduction des déchets				
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
Menu spécial Journée internationale de l'enfant Baguette et confiture de fraise Lait	Boeuf Bourguignon pommes de terre Yaourt fermier enseau Fruit de saison Baguette viennoise Compote à boire	Soupe maison Pâtes Ile de France à la mexicaine Tomme Compote en outre Baguette et chocolat à croquer Lait	Pavé de colin MSC sauce oseille Galettes de légumes Yaourt en outre Fruit de saison Baguette et Miel IDF Jus de pomme	Sauté de dinde LR/ alternative végétarienne au curry Riz Yaourt nature Bio seau coulis de fruits Fruit de saison (IDF) Baguette et fromage Fruit de saison
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	01/12/2023
Papoulette de veau sauce champêtre Haricots plats persillés St Nectaire AOP fruit de saison Baguette viennoise Lait chocolaté	Tomates farcies végétariennes Riz à la tomate Comté AOP Compote pomme fraise Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison	Emincé de poulet fermier à la sauce tomate Poêlée de pâtes Chèvre à la coupe fruit de saison (IDF) Baguette viennoise pépites de chocolat Compote en gourde	Filet de poisson sauce citronnée Purée de patate douce fruit de saison Baguette et chocolat Lait	Carottes râpées maison 3 couleurs Chili végétarien yaourt bio nature / topping Fruit de saison Baguette et fromage Pomme

**Légendes**

- CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE: BIO Produits de l'agriculture biologique
- Label Rouge: Volailles Label Rouge
- MSC: MSC Poisson issu de la pêche durable
- Nouvelles recettes
- Cuisiné maison
- Fruits & légumes / lait & produits
- Assiette végétale
- Pain Frais BIO servi tous les jours

**Informations**

En application du décret n° 2022-465 du 26 janvier 2022, la Caisse des Ecoles vous indique l'origine (élevage et abattage) des viandes bovines, ovines, porcines et de volaille crues cuisinées par ses soins. Si aucune mention n'apparaît, la viande est d'origine France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes que vous pouvez retrouver sur notre site internet : [www.caisseedesecoles20.com](http://www.caisseedesecoles20.com).

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.



## MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - DECEMBRE 2023

LUNDI 04/12/2023	MARDI 05/12/2023	MERCREDI 06/12/2023	JEUDI 07/12/2023	VENDREDI 08/12/2023
Pavé fromager Poêlée ratatouille Comté AOP Fruit de saison Baguette et confiture de fraises Lait	Bolognaise végétarienne Coquill'othie Yaourt en outre fruit de saison (IDF)	Sauté de veau/alternative Purée de potiron petit suisse nature Bio Fruit de saison (IDF)	Filet de colin sauce crème Haricots beurre Camembert (à l'unité) Salade de fruits Baguette et chocolat au lait Lait	Carottes râpées maison Omelette nature Riz aux petits légumes Fromage blanc nature Fruit de saison Baguette et confiture abricot Jus d'orange
11/12/2023	12/12/2023	13/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
Tikka Massala Boulghour Yaourt en outre Pomme Bio IDF Baguette et chocolat au lait Lait	Steak haché de veau au jus Ratatouille/pâtes Tomme des Pyrénées Compote en outre Baguette et fromage Jus d'ananas	Soupe Raclette végétarienne Yaourt nature et Compote Baguette viennoise Compote à boire pomme poire	Paëlla de poisson Riz safranée Comté Crème dessert Baguette et confiture de fraise Lait chocolaté	Emincé de poulet tex mex/ alternative végétarienne Pommes de terre Yaourt nature Bio Fruit de saison Baguette et miel IDF Pomme
18/12/2023	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
Blanquette végétarienne Pommes de terre/carotte Tomme de Savoie Compote bio en outre Baguette et chocolat au lait Lait	Boulettes agneau/ boulettes végétariennes sauce orientale Semoule/Aubergines Yaourt Nature bio Fruit de saison Baguette et fromage Jus d'ananas	Salade verte vinaigrette Risotto aux champignons (BEENDI) Riz cantal AOP Fruit de saison (IDF) Baguette viennoise Compote à boire pomme poire	Menu de Noël	Poisson pané sauce tartare Pommes de terre Pops Yaourt nature Bio Fruit de saison

### Légendes

		Nouvelles recettes
		Cuisiné maison
		Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école
		Assiette végétale
		Pain Frais BIO servi tous les jours

### Information

En application du décret n° 2022-85 du 26 janvier 2022, la Caisse des Ecoles vous indique l'origine (élevage et abattage) des viandes bovines, ovines, porcines et de volaille crues cuisinées par ses soins. Si aucune mention n'apparaît, la viande est d'origine France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes que vous pouvez retrouver sur notre site internet : [www.caissedelescolaires20.com](http://www.caissedelescolaires20.com).

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.



**PRESENTATION DES NOUVELLES**

**FORMES DE COMMISSIONS**

Suite à plusieurs échanges avec des représentants de parents élus, nous souhaitons faire évoluer les commissions en distinguant les temps d'échanges autour des enjeux de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> et ceux de la Commission Menus

#### Commission de Restauration « Parlons Cantine » :

- Présentation des évolutions de la restauration scolaire dans le 20<sup>e</sup> arrondissement
- À la Cuisine centrale
- Trimestrielle
- De 18h30-20h30
- Toute la communauté éducative

#### Commission des menus :

- Présentation et échanges autour des menus prévisionnels : valeur nutritionnelle, bilan carbone, recettes
- Par circonscription pour élémentaires et maternelles :

##### Pour les écoles

- Bimestrielle
- Midi : 12h-13h30
- Parents élus de la circonscription, REV, chefs d'établissement

##### Pour les collèges

- Trimestrielle
- Dans un collège
- Midi : 12h-13h30
- Collégiens (délégués/éco délégués)

# Vous pouvez contacter la Caisse des écoles du 20<sup>ème</sup>

**NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOTRE ACTUALITÉ !**



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : [info@caissedesecoledes20.com](mailto:info@caissedesecoledes20.com)

[direction@caissedesecoledes20.com](mailto:direction@caissedesecoledes20.com)

Tel : 01 53 39 16 75