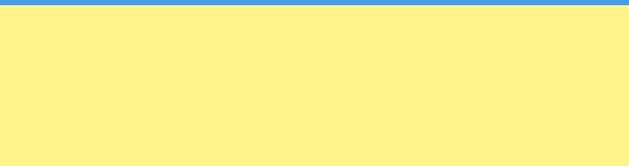
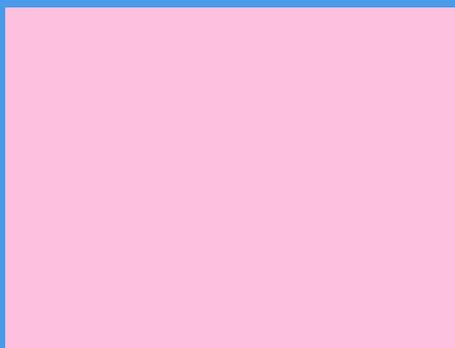


# Guide de rentrée

CHEF.FES D'ÉTABLISSEMENT  
2025 - 2026



LES CANTINES  
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20<sup>e</sup>





# Sommaire

- 5 Édito du Directeur Général
- 6 Qui fait quoi ?
- 11 Règles et procédures
- 14 Inscriptions & facturation
- 18 La cantine aujourd'hui
- 27 Animer la pause méridienne
- 32 Recettes et astuces anti-gaspi
- 34 Outils & ressources





# Édito du Directeur Général

*Chères Directrices, chers Directeurs,*

*À chaque rentrée, nous avons la même ambition : offrir aux enfants du 20<sup>e</sup> arrondissement une restauration scolaire exemplaire, qui soit à la fois un moment de plaisir, d'apprentissage et de convivialité.*

*L'année scolaire 2025 s'ouvre avec un fil rouge clair : **faire encore mieux, ensemble.***

*Mieux dans l'assiette, avec une qualité renforcée, des produits toujours plus durables, l'alternative végétarienne quotidienne et la suppression progressive du plastique.*

*Mieux dans l'organisation, avec des outils modernes pour fluidifier le suivi et simplifier la gestion quotidienne. Mieux dans le lien avec les équipes pédagogiques, pour faire de la pause méridienne un temps pleinement éducatif.*

*Ce guide est pensé comme un **outil pratique** : il regroupe l'essentiel des procédures, contacts, nouveautés et ressources pédagogiques. Vous y trouverez aussi des repères pour travailler main dans la main avec les équipes de la Caisse des Écoles et avec vos Responsables d'Office, dans un esprit de confiance et de coopération.*

*Votre rôle est déterminant. Chaque jour, votre vigilance, vos décisions et votre engagement contribuent directement à la qualité de ce service public, et à la réussite éducative des enfants.*

*Au nom de toute l'équipe de la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, je vous remercie pour votre implication, et vous assure de notre soutien pour faire de cette année 2025-2026 une nouvelle étape de progrès partagés.*

*Bien à vous,*



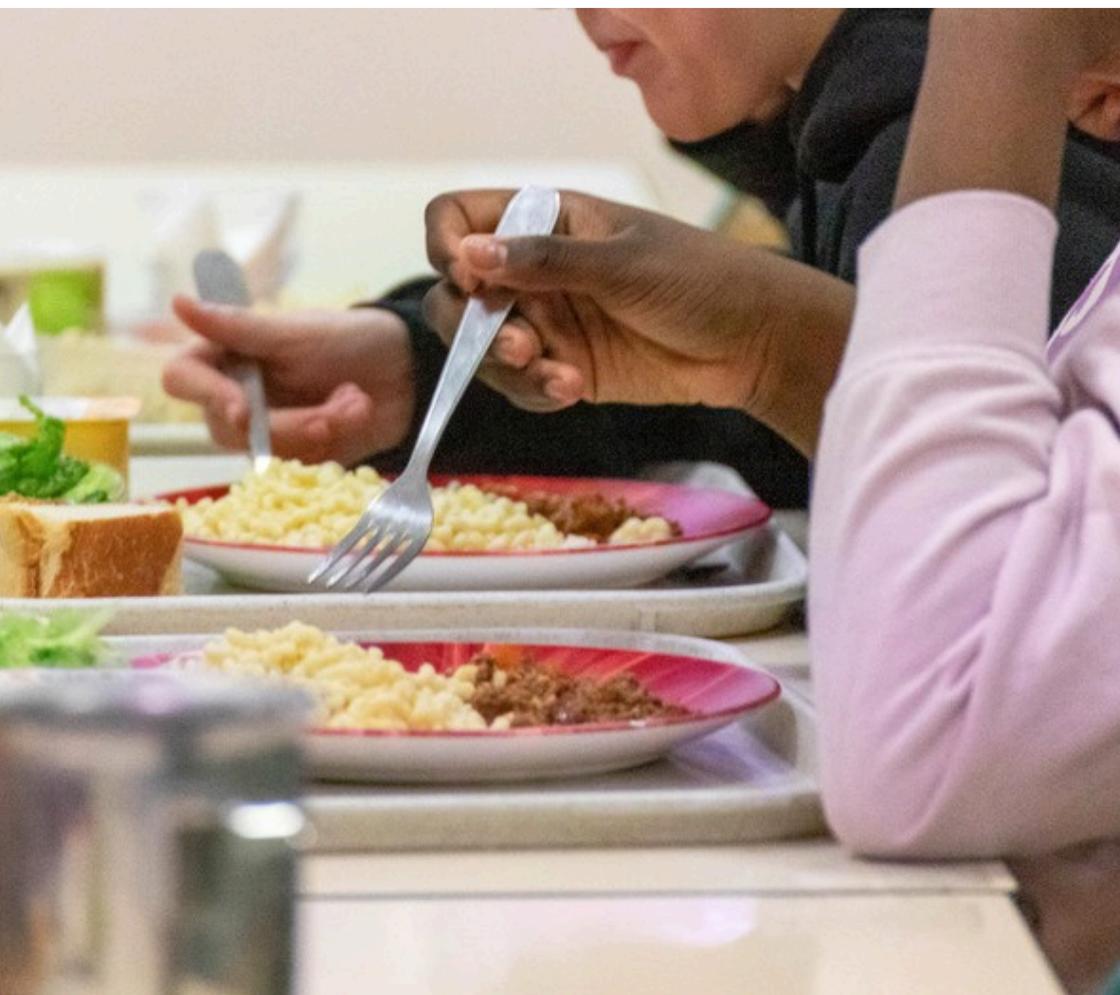
**Grégory MÈCHE**  
Directeur Général  
de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>

# Qui fait quoi ?

## La Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>

La Caisse des Écoles assure la restauration scolaire dans toutes les écoles maternelles, élémentaires et collèges publics du 20<sup>e</sup> arrondissement, ainsi qu'à la MAE et dans les jardins d'enfants.

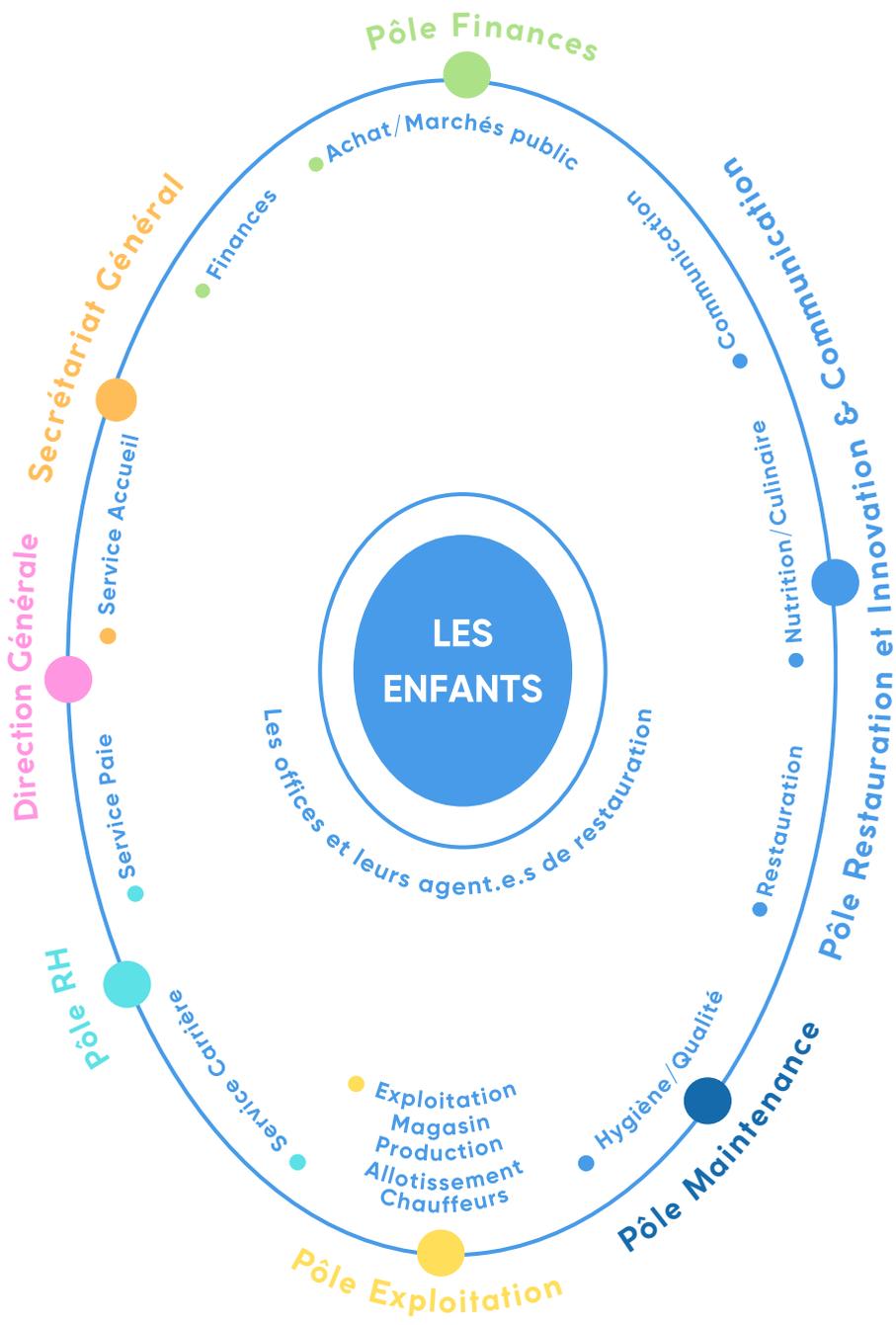
Chaque jour, plus de **13 000** repas sont préparés, livrés et servis par **350 agents**, répartis entre la Cuisine centrale, les offices et les services supports.



## Notre organisation

- **Direction générale** : impulse, coordonne, arbitre les priorités et assure le lien avec la Ville de Paris.
- **Pôle Restauration, Innovation & Communication** : élabore les menus, veille à la qualité nutritionnelle, pilote les animations et le Plan Alimentation Durable.
- **Pôle Exploitation** : production, allotissement, chauffeurs, gestion des offices.
- **Pôle Hygiène & Qualité** : audits, contrôles, sécurité sanitaire.
- **Pôle Maintenance** : entretien des équipements et interventions techniques.
- **Pôle Finances & RH** : gestion administrative, budget, marchés publics, ressources humaines.





## Maintenance : qui fait quoi ?



### Caisse des Écoles :

Prend en charge le matériel de restauration (fours, lave-vaisselle, frigos, matériels de cuisson et de service) et son entretien.



### Ville de Paris :

Prend en charge tout ce qui relève de la structure du bâtiment (plomberie, électricité, murs, sols, plafonds, travains de réfectoire...). Les directeurs doivent signaler directement ces besoins via les canaux habituels de la Ville.



# Les rôles au quotidien



## ✓ La ou le Responsable d'Office (RO)

- Gère l'office et son équipe d'agents
- Contrôle la marchandise, les températures, le service et la traçabilité
- Informe le REV et les animateurs sur le menu et les spécificités (végétarien, allergènes)
- S'assure du bon déroulement du service et gère l'équipe des agentes de restauration

## ✓ Les agentes polyvalentes de restauration

- Préparent, dressent et servent les repas
- Assurent l'entretien de l'office et du réfectoire après service
- Appliquent les règles d'hygiène et de sécurité
- Peuvent être mobilisées sur d'autres sites en cas de besoin



## À retenir

Un fonctionnement fluide repose sur une information claire et partagée entre tous les acteurs.

Un doute ? [direction@caissedesecoles2O.com](mailto:direction@caissedesecoles2O.com)



# Règles et procédures

## Les PAI à la cantine

Le plan d'accueil individuel (PAI) définit les adaptations nécessaires à la vie en collectivité d'un enfant ou adolescent. En milieu scolaire, il est essentiel et doit être encouragé par le médecin scolaire.

### La place du REV dans le PAI

Les REV jouent un rôle central dans l'élaboration et la validation d'un PAI. Ils doivent être impliqués, car ce sont eux qui consultent régulièrement ces documents et appliquent les consignes. Idéalement, le PAI devrait être signé par le REV, en plus du directeur ou de la directrice de l'établissement.

### Les allergènes à déclaration obligatoire

Selon le règlement INCO (n°1169/2011) et le décret n°2015-447, les allergènes doivent être clairement indiqués sur les menus de restauration collective.



GLUTEN



ŒUFS



POISSON



CRUSTACÉS



ARACHIDE



SOJA



CÉLÉRI



LAIT



FRUITS À COQUE



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES

**Chaque mois, un menu allergène est transmis aux offices avec les menus mensuels. Il est indispensable de le consulter en cas d'enfant allergique.**

En cas de changement, nous informons toujours les offices : via la lettre d'info hebdomadaire envoyée chaque vendredi, ou via une lettre spécifique transmise par nos chauffeurs. D'où l'importance de lire attentivement ces documents.

### Les autres allergies et les traces

En cas d'allergie à un aliment ne faisant pas partie de la liste des 14 allergènes, nous n'avons pas l'obligation de le déclarer dans nos menus allergènes. C'est au REV de se référer au PAI de l'enfant, et de faire en sorte qu'il ne mange pas le plat concerné. D'où l'importance d'un PAI rempli soigneusement avec le médecin scolaire.



**Certains enfants atteints de favisme (déficit génétique en enzyme G6PD) peuvent avoir de graves réactions après avoir mangé des fèves.** Comme ce risque n'est pas dans la liste officielle des 14 allergènes, **nous l'indiquons sur nos menus grand public** : merci de les vérifier attentivement.



## 1. PAI – Plan d'Accueil Individualisé



Étape	Qui ?	Action
1. Identification	Directeur·rice / REV	Vérifie que le PAI est à jour, signé et conforme aux besoins médicaux.
2. Application quotidienne	REV	Contrôle que l'enfant ne consomme pas les aliments interdits.
3. Gestion du frigo PAI	REV	Gère le frigo dédié : uniquement repas familiaux emballés/ étiquetés.
4. Communication	RO + agents	Connaissent les PAI en vigueur, appliquent les consignes (menus, allergènes).
5. Mise à jour	Directeur·rice / REV	Transmet toute modification à la Caisse des Écoles.

## 2. TIAC – Toxi-Infection Alimentaire Collective



Étape	Qui ?	Action
1. Alerte immédiate	Directeur-ric(e) / REV	<p><b>Prévenir immédiatement :</b></p> <p><b>ARS</b> 08 25 811 411 ars75-alerte@ars.sante.fr</p> <p><b>DDPP</b> ddpp@paris.gouv.fr</p> <p><b>Service Santé Scolaire</b> 01 43 47 74 50 dsp-santescolaire@paris.fr</p> <p><b>CASPE, DASCO/SRS</b> dasco.srspoletechnique@paris.fr</p> <p><b>Caisse des Écoles</b> 01 53 39 16 75 direction@caissedesecoles2O.com).</p>
2. Fiche de renseignement	Directeur-ric(e) / REV	Remplir et transmettre à l'ARS et à la DDPP.
3. Conservation des preuves	RO / agents	Isoler les plats témoins, conserver menus et documents de traçabilité.
4. Coopération	Tous	Faciliter l'enquête sanitaire (accès aux locaux, explications, documents).
5. Suivi	Directeur-ric(e) / Caisse des Écoles	Maintenir le lien avec les autorités sanitaires jusqu'à clôture de l'enquête.

💡 **À retenir :** un fonctionnement fluide repose sur des rôles clairs, une communication continue et le respect strict des procédures PAI et TIAC.

# Inscriptions & facturation

L'inscription à la restauration scolaire est une étape clé pour garantir un service fluide et adapté.

Elle a lieu chaque année, de la mi-mai jusqu'à la rentrée scolaire, via l'**Espace Parents** de la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, ou directement auprès du service Accueil en mairie.



**⚠ Attention : il ne s'agit pas du portail *Paris Familles*.**

## Rôle du directeur d'établissement



**Transmettre à la Caisse des Écoles :**

- la liste des élèves par classe
- le nombre d'animateurs et le nombre d'adultes



**Vérifier et mettre à jour la liste des demi-pensionnaires :**

- ajout/suppression d'élèves
- modification des jours de présence



**Signaler tout événement exceptionnel : sorties, classes découvertes, grèves...** Merci d'en informer la Caisse des Écoles **au moins 15 jours avant**. À défaut, la facturation des familles sera maintenue.



**Envoyer chaque semaine les effectifs repas et goûters à :**

✉ [effectifs@caissedesecoles20.com](mailto:effectifs@caissedesecoles20.com)



## Procédure simplifiée

# 1



### FAMILLES

#### Inscription en ligne ou en mairie & transmission des justificatifs

Si le dossier est incomplet et ne permet pas de justifier un tarif réduit, le tarif 10 est appliqué.

Merci de nous signaler les familles qui pourraient relever à tort du "Tarif 10" : nous les recontacterons directement.

# 2



### ÉCOLE

#### Vérification des listes et signalement des modifications.

Vous devez vérifier et compléter l'affectation des enfants dans leurs classes définitives. Cette étape facilite la gestion des réservations et l'envoi des factures par classe.

Une vérification complète est demandée à la rentrée scolaire, puis avant chaque période de facturation : signalez par mail les absences ou les enfants manquants sur le fichier transmis par la Caisse des écoles.

#### Informations à fournir :

- Nom et prénom du responsable légal
- Adresse de l'enfant
- Nom, prénom et date de naissance de l'enfant
- Classe

# 3



### CAISSE DES ÉCOLES

#### Validation des inscriptions et facturation selon calendrier

À partir des informations transmises par les chef-fes d'établissement (radiations, sorties scolaires, maladies, etc.), la Caisse des Écoles stabilise les effectifs et établit les factures selon le calendrier indiqué en page 17.



## Facturation

- **Assurée par le service Accueil** : envoi et suivi des factures aux familles.
- **Paiement** : en ligne, en mairie ou par chèque (pas d'espèces dans les écoles).
- **En cas d'impayé**, signaler rapidement au **service Accueil**.

 **Astuce** : un tableau "effectifs et événements" mis à jour chaque vendredi simplifie la communication avec la Caisse des Écoles et limite les erreurs de facturation.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Les factures impayées représentent chaque année environ **700 000 €** de perte pour la Caisse des Écoles, soit environ 12% des recettes annuelles.

### Réalisation d'une vidéo

*"S'inscrire à la cantine, c'est plus simple, plus rapide, plus pratique !"*



# Planning de facturation des familles 2025-2026

PERIODE DE FACTURATION	DATE D'ÉMISSION DES FACTURES	DATE DE PRÉLEVEMENT	DATE LIMITE DE PAIEMENT AUPRÈS DU DIRECTEUR(TRICE)
Septembre - Octobre du 01/09/2025 au 31/10/2025	10 Octobre 2025	31 Octobre 2025	18 Octobre 2025
Novembre - Décembre du 03/11/2025 au 31/12/2025	5 Décembre 2025	31 Décembre 2025	13 Décembre 2025
Janvier - Février du 05/01/2026 au 28/02/2026	5 Février 2026	27 Février 2026	20 Février 2026
Mars - Avril du 09/03/2026 au 30/04/2026	7 Avril 2026	30 Avril 2026	17 Avril 2026
Mai - Juin - Juillet du 04/05/2026 au 03/07/2026	22 Juin 2026	3 Juillet 2026	3 Juillet 2026

## Les tarifications adultes

Les repas des surveillants interscolaires sont subventionnés par la Ville de Paris. Pour cette catégorie, aucun dossier d'inscription ne sera nécessaire.

Type d'adulte	Catégorie de personnel	Prix du repas
Externe à l'établissement	Non déterminant	8,30 €
Interne à l'établissement	Inférieur à 534	5,00 €
Interne à l'établissement	Supérieur ou égal à 534	6,30 €
AESH et/ou stagiaires	Non déterminant	2,50 €

# La cantine aujourd'hui

## Notre cantine bouge, et ça se voit

Chaque année apporte son lot d'évolutions, petites ou grandes, pour améliorer la qualité des repas, simplifier l'organisation et rendre la pause méridienne plus agréable. 2025-2026 ne fait pas exception : nouvelles habitudes, nouveaux équipements, nouvelles saveurs... toujours au service des enfants.

## Deux évolutions majeures ont changé le quotidien des enfants et des équipes :

L'année scolaire 2024-2025 a marqué un tournant important pour la restauration scolaire du 20<sup>e</sup> arrondissement.

- Les barquettes inox ont remplacé progressivement le plastique à usage unique, améliorant à la fois la qualité du service et les conditions de travail.
- L'alternative végétarienne quotidienne a été mise en place, offrant chaque jour un choix équilibré et varié aux enfants.





# Les offices du 20<sup>e</sup>

- **13 300 REPAS PAR JOUR**
- **1 CUISINE CENTRALE**
- **66 OFFICES**



**MODE DE PRODUCTION DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES 2023-2024**

-  Écoles élémentaires
-  Écoles maternelles
-  Groupes scolaires
-  Collèges

**33 MATERNELLES**  
**33 ÉLÉMENTAIRES**  
**9 POLYVALENTES**  
**10 COLLÈGES**  
**4 JARDINS D'ENFANTS**  
**1 MAE**

Sources données cartographiques :  
 SRS/ Pierre Colard/BPS /DASCO/ DU

## Nos engagements durables

Depuis plusieurs années, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> s'est engagée dans une transition alimentaire ambitieuse.



### Tri des déchets

La loi AGEC oblige au tri et à la valorisation des déchets alimentaires. Toutes les écoles sont désormais équipées de table de tri dans le self et de poubelle marron auprès du gardien.

Un très bel effort a été fait depuis janvier 2024 et les collectes sont régulières dans la plupart des écoles. Il reste encore un gros travail sur plusieurs sites et il faut instaurer une plus grande régularité.



### Emballages des produits

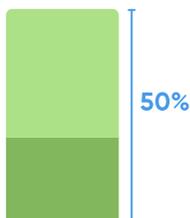
Depuis 4 ans, la Caisse des écoles agit pour limiter au maximum les emballages. Elle livre beaucoup de produits en vrac : yaourts, fromages, miel, fruits, fruits secs. Le nombre de produits livrés emballés individuellement tend à diminuer. La Caisse des écoles met tout en œuvre pour diminuer encore ces emballages quand ils sont inutiles et très polluants car souvent non ou mal recyclables.

### La Caisse des écoles, acteur de son territoire

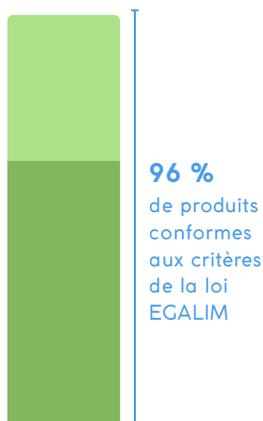
La Caisse des écoles par sa taille et son rôle au quotidien est un pilier de l'arrondissement. Elle s'est inscrite dans son territoire en travaillant activement avec de nombreuses structures du territoire : Armée du Salut, Territoire O Chômeurs de Longue Durée, Régie de Quartier, Caisse alimentaire Solidaire et depuis novembre dernier le Territoire O Déchet du 20<sup>e</sup> dont elle a la charge d'animer le réseau.

## Nous respectons et dépassons les objectifs EGALIM :

- Produits bio
- Produits durables et sous signe de qualité



Seuil EGALIM



La CDE20 en 2024

- 96 % de produits durables (EGALIM)
- 62 % de produits bio
- Fruits bio français (sauf exceptions banane / agrumes)
- Partenariats avec des producteurs locaux

En 2023–2024, nos efforts ont été salués par plusieurs distinctions : Prix Fairtrade, Prix Coup de Cœur de la Ville de Paris, etc.

Mais notre engagement ne s'arrête pas à l'assiette :

- Suppression progressive des barquettes plastiques au profit de barquettes inox
- Réduction du gaspillage : 70 g de déchets par enfant contre 100 g en moyenne nationale
- Produits livrés en vrac chaque fois que possible
- Tables de tri, tables de troc, dons alimentaires organisés

Notre fil rouge : **"Chaque geste nourrit un avenir plus durable"**. Et vous êtes les premières actrices de cette transformation.



## Dons alimentaires

Pour rappel, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> a signé des conventions avec des associations partenaires afin de redistribuer les denrées et repas non consommés. Mais cette démarche n'est possible que si les produits ne sont ni ouverts, ni réchauffés.

☞ Ajuster les quantités en fonction des enfants réellement présents, c'est donc :

- éviter le gaspillage,
- permettre à des denrées de bénéficier à ceux qui en ont besoin,
- et donner tout son sens à l'engagement solidaire de la CDE20.

## Les pesées du gaspillage alimentaire

Les pesées sont un outil simple et pédagogique pour lutter contre le gaspillage. Elles permettent aux enfants de trier eux-mêmes leurs restes et de mesurer ce qui est jeté.

Le principe : à la fin du repas, chaque composante du menu est déposée dans un seau. Les quantités sont ensuite pesées, ce qui aide les élèves à prendre conscience de ce qu'ils laissent et de son impact.

En 2025, une vingtaine de pesées ont été réalisées dans les écoles du 20<sup>e</sup>. Elles ont permis de recueillir des données utiles, de mieux comprendre les préférences des enfants et d'ajuster les menus en continu.



Toutes ces actions sont rendues possibles grâce au soutien financier de la Ville de Paris et du Sycotm.



## Nouveautés de la rentrée 2025 ✨

Pour l'année scolaire 2025-2026, plusieurs évolutions viennent enrichir cette dynamique :



- **Inscription aux repas végétariens : les familles peuvent désormais inscrire leur enfant sur ce choix, pour une organisation plus fluide et adaptée.**



- **Bars à épices dans les collèges : un nouvel espace en self pour découvrir, goûter et personnaliser son assiette avec des épices et herbes aromatiques.**
- **Déploiement progressif de centrifugeuses dans un maximum de cantines, avec une priorité donnée aux collèges, pour valoriser les fruits non consommés en jus frais.**

## Une amélioration continue

Tout au long de l'année 2025-2026, de petits progrès viendront encore transformer le service :

- **Ajustements dans la présentation des plats**
- **Nouveaux outils ou modes de service testés dans certains sites**
- **Renforcement des liens avec les équipes éducatives autour de projets communs**

Ces évolutions visent toutes à rendre la pause méridienne plus agréable, plus éducative et plus respectueuse des envies et besoins des enfants.

## Une restauration personnalisable

Parce que chaque enfant est unique, notre restauration s'adapte à ses goûts, à son appétit et à son rythme. Lorsqu'un repas est apprécié, il est mieux consommé : c'est la garantie d'une alimentation équilibrée, variée et nutritive, bénéfique pour leur santé et leur éveil au goût.



- Réduire le gaspillage grâce à des portions adaptées.
- Favoriser le bien-être et l'autonomie en laissant les enfants personnaliser leur assiette.
- Créer un moment convivial qui encourage le partage et la découverte.

### Concrètement, ça veut dire quoi ?

- C'est *Petite Faim – Grande Faim* dans toutes les écoles depuis la rentrée 2024.
- Ce sont aussi les « bars d'entrées et de desserts » dans les collèges.
- Et c'est la possibilité de resservir, le lendemain, les denrées non consommées et conservées dans des conditions d'hygiène optimales – qu'elles viennent des tables de troc réfrigérées, de la ligne de self ou du frigo – à condition de mettre à jour le menu (allergènes inclus).
- D'autres évolutions sont déjà envisagées pour 2025-2026 afin de continuer à offrir du choix... et du plaisir à table.





## Un service de qualité

Depuis 2023, nous avons stabilisé notre organisation et nous progressons à la fois sur la qualité de l'assiette comme sur la qualité du service. Notre rôle collectif est d'encourager une bonne alimentation.

### Amélioration de la qualité des repas

Nous avons apporté plusieurs changements pour améliorer la qualité des repas :

- De nouveaux contrats avec nos fournisseurs pour privilégier des produits bruts, sans colorants ni additifs.
- Simplification des recettes et adaptation aux goûts des enfants.
- Formation des cuisiniers aux nouvelles recettes, notamment végétariennes.

**Nous avons introduit plusieurs nouveautés appréciées par les enfants :**

- **Pizza maison**, proposée chaque mois depuis janvier 2024.
- **Pâte à tartiner maison**, lancée lors de la Chandeleur 2023.
- **Cuisson basse température** pour une viande plus savoureuse.

Concrètement : c'est meilleur et ça se sait !



## Focus sur le bar à épices ✨



Dans tous les collèges, une nouveauté gourmande fait son apparition :  
**le bar à épices.**

Il permet aux élèves de personnaliser leurs plats, de découvrir de nouvelles saveurs et d'élargir leur palais. Une alternative ludique qui limite aussi l'usage du sel, dont l'excès est mauvais pour la santé.

### Les épices et herbes proposées et leurs bienfaits :



#### **Paprika fumé**

*Riche en antioxydants, saveur douce et légèrement corsée*



#### **Herbes de Provence**

*Arômes méditerranéens, facilite la digestion*



#### **Poivre noir**

*Relève les plats, stimule l'appétit*



#### **Curry**

*Mélange coloré aux propriétés anti-inflammatoires*



#### **Piment fort**

*Source de vitamine C et de vitalité*

### Comment ça marche ?

Les épices sont présentées dans de petits contenants. Les enfants peuvent en saupoudrer une pincée dans leur assiette, guidés par l'équipe de restauration. Cela leur permet d'apprendre à doser, à oser, et à apprécier les différences de goût.



## Focus sur l'alternative végétarienne



Depuis 2024, une alternative végétarienne quotidienne est proposée à tous les enfants. Ce choix n'est pas une restriction : c'est une ouverture. Une opportunité de découvrir d'autres cultures culinaires, de nouvelles textures, de nouveaux goûts.

Ce repas végétarien est un repas complet, équilibré et préparé avec le même soin que les autres plats. Il intègre des protéines végétales (œufs, légumineuses, céréales, produits laitiers...) et respecte les besoins nutritionnels des enfants.



Les familles peuvent désormais inscrire leur enfant sur le choix "menu végétarien" pour toute l'année scolaire.

- Cette inscription permet d'adapter la production et d'optimiser l'organisation du service.
- Le choix reste valable toute l'année scolaire sauf demande exceptionnelle de modification.

## Un jeton pour décider

Pour rendre ce choix visible, des jetons "végé" ou "mixte" sont mis à disposition dans tous les réfectoires. Leur utilisation permet à l'enfant d'affirmer son choix en toute autonomie, tout en facilitant l'organisation du service.

Chaque enfant peut ainsi s'initier au libre arbitre, apprendre à faire un choix alimentaire et en comprendre le sens.

### REPAS MIXTE



RECTO



VERSO

### REPAS VÉGÉ



RECTO



VERSO

# Animer la pause méridienne



La pause méridienne est un temps éducatif à part entière. Elle contribue à la socialisation, à l'autonomie, au respect des règles de vie collective, et permet de sensibiliser les enfants aux enjeux d'une alimentation durable.

## Un partenariat pédagogique

- **Directeur-riche d'établissement** : coordonne les initiatives pédagogiques et facilite l'accès aux animations proposées par la Caisse des Écoles.
- **Responsable Éducatif Ville (REV)** : supervise les animateurs et veille au bon déroulement du repas, en intégrant des actions éducatives (lecture de menus, tri, commissions enfants...).
- **Caisse des Écoles** : conçoit et anime des ateliers nutrition et développement durable, met à disposition des outils et accompagne les projets.



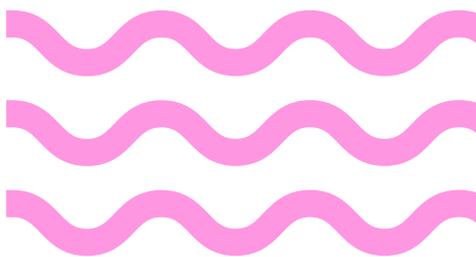
## Animations proposées

**Ateliers nutrition** : découverte des familles d'aliments, élaboration de menus équilibrés, éducation au goût.

**Ateliers développement durable** : gaspillage alimentaire, tri des déchets, saisonnalité, filières locales.

**Visites pédagogiques** : cuisine centrale, producteurs locaux.

**Événements thématiques** : journées mondiales (alimentation, climat, biodiversité...), Grand Repas, Semaine du Goût.



## L'anti-gaspillage au cœur du projet

La Caisse des Écoles a déjà réduit le gaspillage alimentaire à un niveau inférieur à la moyenne nationale, mais l'effort se poursuit :

- Tables de troc pour redistribuer les aliments non consommés et non déballés.
- Bars d'entrées, fromages et desserts dans les collèges.
- Pesées régulières pour suivre et réduire les quantités jetées.
- Centrifugeuses déployées prioritairement dans les collèges pour valoriser les fruits non consommés en jus frais.

## Outils à disposition

- Kit pédagogique : fiches ateliers, supports visuels, ressources pour les animateurs et enseignants.
- Calendrier des animations : répertorie les journées thématiques et les ateliers proposés, par cycle et par mois.
- Commissions menus enfants : temps d'échange pour recueillir l'avis des élèves et adapter les menus.

### **À RETENIR :**

animer la pause méridienne, c'est associer plaisir, apprentissage et écoresponsabilité, en s'appuyant sur les ressources et l'accompagnement de la Caisse des Écoles.



## Les ateliers culinaires

La Caisse des Écoles s'engage à sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et aux enjeux environnementaux à travers des ateliers pédagogiques et ludiques. Ces temps d'échange leur permettent de découvrir des gestes simples et responsables.

### Exemples d'ateliers cuisine anti-gaspi :

- cookies aux haricots blancs (riches en protéines et sans beurre),
- chips d'épluchures de légumes,
- smoothies à base de fruits mûrs.

Ces activités développent leur curiosité culinaire et montrent qu'il est possible de se régaler tout en respectant l'environnement.



# Recettes et astuces anti-gaspi

En 2024, plusieurs agent.e.s ont suivi une formation dédiée aux recettes **anti-gaspillage**.

L'objectif : apprendre à réutiliser certains aliments non servis ou restés de la veille pour limiter les déchets... et montrer aux enfants qu'avec un peu de créativité, rien ne se perd !

**Quelques exemples de recettes simples et efficaces :**

- **Wraps maison** : garnis de restes de crudités, de légumes cuits, de fromage frais, etc.
- **Salades composées** : avec pâtes, riz, semoule, associés à des légumes déjà disponibles.
- **Jus ou smoothies** : réalisés à la centrifugeuse avec des fruits trop mûrs ou non consommés.



Ces préparations peuvent être réalisées directement dans les offices, à l'initiative des équipes. Elles demandent **créativité et bon sens**... mais aussi **vigilance** :



## **Obligatoire !**

Toute recette différente du menu initial doit être **indiquée sur le menu du jour**. En cas de contrôle d'hygiène, la traçabilité est essentielle.



## **En résumé :**

Limiter le gaspillage, c'est préserver les ressources, transmettre des valeurs aux enfants... et valoriser le savoir-faire des équipes de cantine.

**Toutes ces actions sont rendues possibles grâce au soutien financier de la Ville de Paris et du Sycotm.**

# Exemples de recettes anti-gaspi

## ■ Entrées froides

### Wraps maison

#### *Galettes de maïs + légumes + sauce SAS + fromage (facultatif)*

- Garnir avec salade, carottes râpées assaisonnées de sauce SAS et, si souhaité, un peu de fromage.
- Rouler et servir, accompagné d'une sauce yaourt.



### Tartines de sardines

#### *Sardines, fromage blanc, citron, curcuma, pain, herbes fraîches*

- Trancher et griller le pain.
- Écraser les sardines avec le fromage blanc, le jus de citron et le curcuma.
- Rectifier l'assaisonnement, tartiner et parsemer d'herbes fraîches.



## ■ Les sauces froides

### Sauce yaourt-moutarde

- 1 yaourt
- 1 c. à café de jus de citron
- ½ c. à café de moutarde
- ¼ c. à café d'ail en poudre ou herbes séchées
- Curcuma, sel

Mélanger tous les ingrédients et servir bien frais.



# Outils & ressources

Ce chapitre regroupe l'ensemble des **informations pratiques et supports** dont vous pouvez avoir besoin tout au long de l'année scolaire. Il est conçu comme un pense-bête pour un accès rapide.

## Les contacts utiles

- Vous y trouverez les coordonnées directes des services et référents selon vos besoins : accueil, restauration, hygiène, effectifs, etc.

## Les documents téléchargeables

**Mise à disposition des supports indispensables pour le travail quotidien :**

- procédures PAI et TIAC (version affichage A3)
- calendrier des animations et journées thématiques

## Les liens utiles

**Pour aller plus loin et accéder à l'information actualisée en ligne :**

- Espace Parents (inscriptions, facturation)
- Site de la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> (actualités, menus, infos pratiques)
- Ville de Paris – Éducation (informations générales sur la restauration scolaire)
- Plan Alimentation Durable (objectifs et actions)



## LES CONTACTS UTILES

Besoin	Contact	Coordonnées
Inscriptions, facturations, relations avec les familles	Service Accueil	accueil@caissedesecoles2O.com 01 53 39 16 75
Menus, animations pédagogiques, visites cuisine centrale	Angèle Ernoul	angele.ernoul@caissedesecoles2O.com 06 58 46 24 07 01 53 39 19 91
Service du midi, coordination avec le personnel CDE	Service Restauration	restauration@caissedesecoles2O.com 06 45 16 71 62
Hygiène, qualité, allergènes, PAI	Njomza Krasniqi	njomza.krasniqi@caissedesecoles2O.com 07 86 92 12 24 01 53 39 19 99
Effectifs quotidiens	Service Effectifs	effectifs@caissedesecoles2O.com 01 53 39 16 86 01 53 39 19 95 01 53 39 16 79 07 86 92 75 37

Pour tout autre sujet, merci de vous adresser à la Direction Générale  
[direction@caissedesecoles2O.com](mailto:direction@caissedesecoles2O.com)

**Procédure PAI**



[Télécharger](#)

**Procédure TIAC**



[Télécharger](#)

**Calendrier des activités  
pédagogiques**



[Télécharger](#)

## LIENS UTILES



**Espace Parents – inscriptions et facturation**

[Lien](#)



**Site Caisse des Écoles du 20e – actualités, menus, infos pratiques**

[Lien](#)



**Ville de Paris – La cantine scolaire – informations générales sur la restauration scolaire**

[Lien](#)



**Plan Alimentation Durable – objectifs et actions**

[Lien](#)



**LES CANTINES**  
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20<sup>e</sup>

**Ensemble, poursuivons le chemin d'une restauration  
scolaire de qualité pour toutes et tous !**

*« Chaque geste nourrit un avenir plus durable. »*



**caissedesecoles20.fr**

30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

01.53.39.16.75

info@caissedesecoles20.com

