

Guide de rentrée

RESPONSABLE EDUCATIF VILLE (REV)
2025 - 2026



LES CANTINES
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20^e



Sommaire

- 5 **Bienvenue**
- 9 **Qui fait quoi ?**
- 15 **Inscriptions & effectifs**
- 19 **La cantine aujourd'hui**
- 28 **Pendant le service**
- 34 **Hygiène & PAI**
- 39 **Animer la pause méridienne**
- 46 **Outils & ressources**



1.

Bienvenue



Édito du Directeur Général

J'ai le plaisir de vous adresser le nouveau guide de la restauration scolaire pour l'année 2025-2026.

Ce guide est conçu pour être votre référence au quotidien, afin de faciliter nos échanges et notre collaboration, et de faire de la pause méridienne un temps éducatif et serein au service des enfants.

Je vous invite à le parcourir avec attention et à en partager le contenu avec vos équipes. Vous y trouverez des informations pratiques sur l'organisation du service, les procédures à suivre, ainsi que des propositions pour enrichir la pause méridienne et accompagner les enfants dans leurs choix alimentaires.

La direction de la Caisse des Écoles reste à votre écoute pour toute question. Nous sommes engagés à vos côtés pour que chaque repas soit un moment de plaisir, d'apprentissage et de convivialité. Plus que jamais, il est essentiel d'accompagner les enfants, de valoriser leur autonomie et de tenir compte de leurs besoins et de leurs attentes.

Ensemble, en tant qu'acteurs de la continuité éducative, vous pouvez compter sur notre soutien pour garantir des repas de qualité et faire vivre ce service public de la restauration scolaire, au bénéfice des enfants du 20^e arrondissement.



Grégory MÈCHE
Directeur Général
de la Caisse des écoles du 20^e

La pause méridienne : un temps éducatif essentiel

Chaque jour, plus de 13 000 enfants déjeunent dans les écoles du 20^e. Ce moment du midi est un temps à part entière dans la journée scolaire : il offre une pause, un rythme, un cadre. Bien organisé, il permet aux enfants de se détendre, de reprendre de l'énergie, mais aussi d'apprendre autrement.

La pause méridienne est aussi un **temps éducatif**. Les enfants y découvrent de nouvelles saveurs, développent leur autonomie, apprennent à gérer leur appétit, à trier, à respecter les autres. Des dispositifs comme les menus thématiques, les bars à épices ou les tables de troc permettent d'allier plaisir, apprentissage et engagement pour une alimentation plus durable.

Ce temps repose sur la coordination de plusieurs acteurs : **équipes d'animation, agents de restauration, responsables d'office, directions d'école et REV**. Ensemble, ils garantissent un cadre serein, une transmission cohérente des règles, et une expérience de qualité pour chaque enfant.



Votre rôle de REV dans le partenariat pédagogique

1. Assurer la cohérence avec l'équipe enseignante

- Échanger avec la direction sur l'organisation du temps méridien
- Anticiper les absences ou sorties scolaires pour ajuster l'accueil
- Participer aux temps de coordination proposés par l'école
- Partager les observations utiles sur les enfants (comportements, besoins)

2. Fluidifier le travail entre équipes

- Relayer les informations entre animateurs, agents de la CDE2O et direction
- Veiller à l'application homogène des règles par tous les adultes
- Gérer les ajustements du jour (changement de salle, flux, effectifs...)
- Réguler les tensions entre enfants ou entre membres des équipes

3. Soutenir les projets éducatifs

- Mobiliser les animateurs autour des animations proposées par la Caisse des Écoles
- Accompagner les enfants (alternative végétarienne, bar à épices, tri, menus...)
- Intégrer les animations dans le déroulé sans perturber le service
- Transmettre les retours à la Caisse des Écoles pour améliorer les actions



2.

Qui fait quoi ?



La Caisse des Écoles du 20^e

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

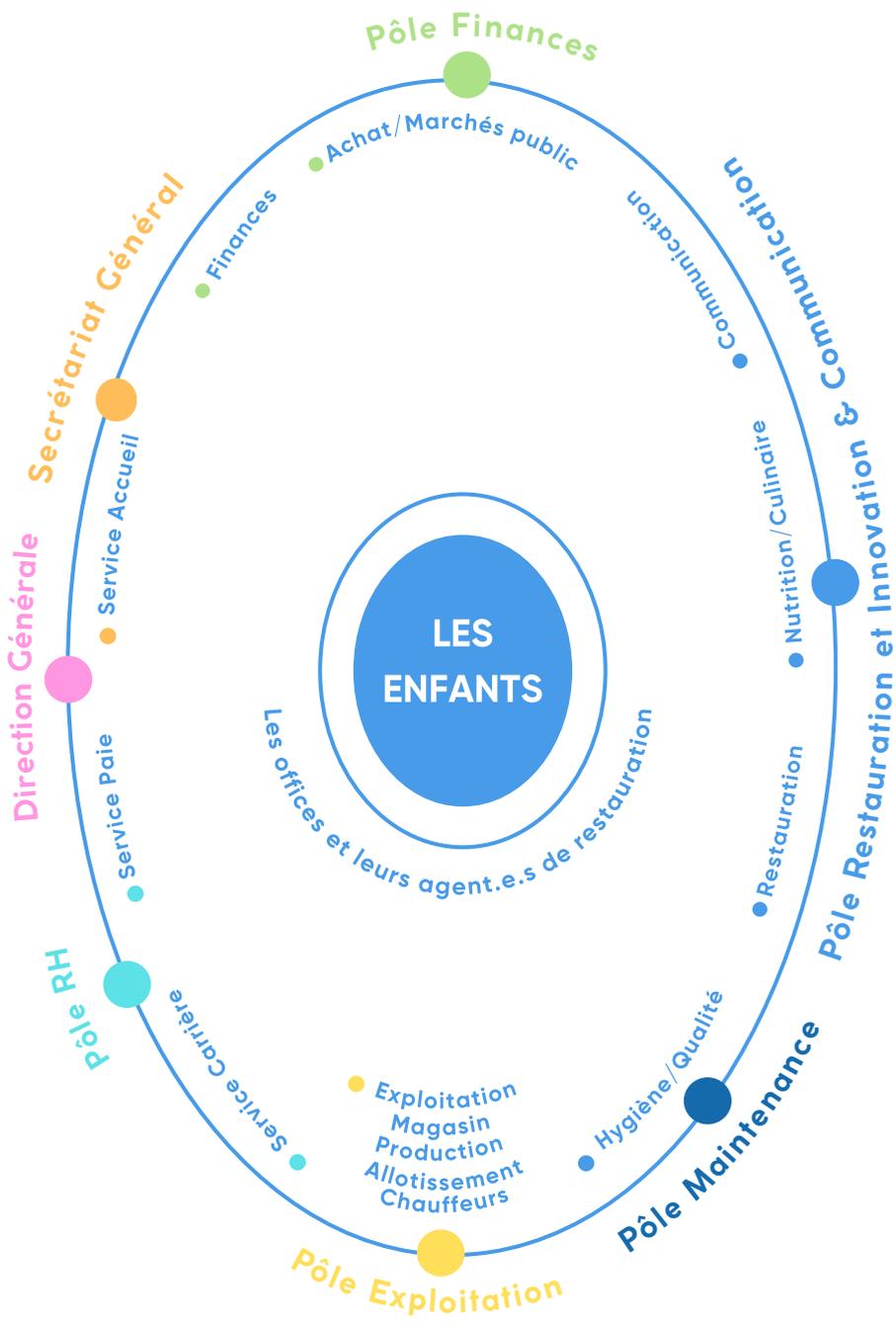
Chaque jour, plus de **13 000** repas sont préparés, livrés et servis par **350 agents**, répartis entre la Cuisine centrale, les offices et les services supports.



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.





Les acteurs de la pause méridienne : qui fait quoi ?



La gestion de la cantine scolaire à Paris implique plusieurs rôles, chacun avec des responsabilités spécifiques :

✓ 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

✓ Le ou la chef.fe d'établissement scolaire

Le ou la chef.fe d'établissement a un rôle de coordination et de supervision générale. Il s'assure que le service de la cantine fonctionne correctement et en conformité avec les règlements. Il est en lien avec la Caisse des écoles pour tout ce qui concerne la gestion administrative et logistique éventuellement.

Exemple : Prévenir en amont la Caisse des écoles lorsqu'une ou plusieurs classes partent en séjour ou en visite à l'extérieur.

✓ Le ou la Responsable Educatif Ville (REV)

Le ou la Responsable Éducatif Ville organise et supervise les activités périscolaires, y compris celles qui ont lieu pendant le temps de la cantine. Cela inclut la gestion des animateurs et la planification des activités ludiques et éducatives pour les enfants avant et après le repas.

L'équipe d'animation est en charge de l'accompagnement des élèves durant le déjeuner en vérifiant leurs inscriptions, qu'ils se servent. Ils doivent faire respecter le calme afin que les élèves déjeunent en toute sécurité.

Ils doivent avec les personnels de la Caisse des écoles pouvoir informer sur le contenu de l'assiette.

Exemple : Le ou la REV doit veiller au menu « allergènes » et s'assurer que les enfants ne se servent pas de produits qui ne leur seraient pas recommandés.

✓ Les animateurs et animatrices

- Encadrent les enfants pendant le déjeuner et veillent à leur sécurité
- Aident les enfants à se repérer dans le menu, à se servir, à trier
- Maintiennent le calme pendant le service

Pendant le déjeuner : qui fait quoi ?



Nettoyage du réfectoire

En cas de casse (verres, assiettes) ou tout autre problème affectant la propreté du réfectoire durant la pause méridienne, c'est l'équipe d'animation qui est en charge du nettoyage. Le personnel de la Caisse des Écoles est lui en charge de nettoyer le réfectoire (tables, chaises, sol) après le déjeuner.



Organisation du goûter

Le personnel de la Caisse des Écoles laisse le goûter à la disposition de l'équipe d'animation de la Ville de Paris.

Si le goûter est pris dans le réfectoire, celui-ci doit être nettoyé après la prise du goûter par les équipes d'animation.



Gestion de la poubelle de tri

L'équipe d'animation s'assure que les enfants trient correctement et les sensibilise aux enjeux du tri. Le personnel de la Caisse des Écoles vérifie que les sacs ne sont pas trop pleins et les débarrasse le cas échéant. Il est en charge de l'évacuation des poubelles de tri.



Nettoyage du frigo PAI

Le frigo dit « PAI » est sous la responsabilité de l'établissement.



Encadrement des enfants

Sur la pause méridienne, les enfants sont encadrés par les animateurs de la Ville de Paris, sous la supervision d'un.e REV. Les agents de restauration de la Caisse des Écoles sont chargés de servir les enfants.



Coordination efficace

Afin de coordonner au mieux les rôles des un-e-s et des autres, il est souhaitable de mettre en place des réunions régulières, par exemple à chaque reprise après les vacances, pour faciliter le dialogue et expliquer les changements éventuels.



Un enfant doit-il prendre toutes les composantes du menu ?

Non, mais l'enfant est encouragé à goûter toutes les composantes du menu par l'équipe d'animation encadrant la pause méridienne.

3.

Inscriptions & effectifs



Procédure d'inscription des enfants à la cantine

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^e, 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

🔍 Rôle du REV ici, en bref

Relai terrain auprès de la direction (observations quotidiennes, goûter du mercredi, infos pratiques).

➡ L'envoi officiel des effectifs reste du ressort de la direction.



Nouveauté 2025 : À l'inscription, les familles choisissent entre un **menu mixte** (avec 2 repas végétariens par semaine) ou un **menu végétarien** (sans viande ni poisson). Ce choix, enregistré dès le départ, permet à la Caisse des Écoles d'anticiper plus précisément les besoins, d'ajuster commandes et dosages, et de mieux organiser la préparation en cuisine.

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 €

Effectifs : le rôle du REV et du directeur

Mission principale

S'assurer que les effectifs correspondent à la réalité du terrain et soient transmis avec fiabilité.

Le rôle du REV

- Contrôler les présences avec les animateurs
- Anticiper et signaler les événements (sorties, séjours, grèves) à la direction

Le rôle du directeur

- Vérifier la cohérence entre inscriptions et présences
- Transmettre officiellement les effectifs et signaler les anomalies
- Garantir la justesse des données pour la facturation des familles

Objectif

Des effectifs fiables et partagés = un service fluide, une organisation claire et une facturation équitable.

Transmission des effectifs : quand, comment, à qui ?

Quand ?

- ✓ **À la rentrée** : vérification initiale des listes
- ✓ **Avant chaque période de facturation**
- ✓ **Dès qu'un changement survient** (sortie scolaire, séjour, fermeture de classe, grève...) → **prévenir au minimum 15 jours à l'avance**

Comment ?

Transmission par mail à :

- ✉ effectifs@caissedesecoles20.com
- ✉ accueil@caissedesecoles.com

Qui transmet ?

Directeur d'école : transmet les effectifs consolidés à la Caisse des Écoles

REV : signale les ajustements de terrain (présences réelles, absents réguliers, goûters du mercredi)

RO : informe des effectifs du jour pour adapter le service

4.

La cantine aujourd'hui





Les offices du 20^e

- 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

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.



Les évolutions récentes

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, nouveaux saveurs... toujours au service des enfants.



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

- **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.





Nouveautés de la rentrée 2025

Inscription au menu végétarien



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.

Centrifugeuses pour fruits non consommés dans les collèges

Depuis 2025, des centrifugeuses sont installées dans les collèges du 20^e pour valoriser les fruits non consommés. Une fois par semaine, ces fruits sont transformés en jus frais et distribués aux élèves, dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Organisation

Les centrifugeuses sont manipulées **uniquement par les équipes encadrantes**, jamais par les élèves. Selon l'organisation propre à chaque établissement, la préparation et le service du jus peuvent être assurés par les agents de la Caisse des Écoles ou par l'équipe d'animation. À chacun de définir localement la meilleure répartition des tâches.



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.



Objectif : une restauration toujours plus durable et innovante



La Caisse des Écoles du 20^e s'engage à améliorer en continu la restauration scolaire : réduction des déchets, menus plus équilibrés et respectueux de l'environnement, innovations pédagogiques pour sensibiliser les enfants au goût et au gaspillage.

En tant que REV, vous êtes les relais de cette démarche : expliquer les nouveautés aux équipes et aux enfants, accompagner leur mise en place sur le terrain et partager vos retours pour continuer à progresser ensemble.

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"**.



Nos engagements durables

Depuis plusieurs années, la Caisse des Écoles du 20^e 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^e dont elle a la charge d'animer le réseau.

Dons alimentaires



Pour rappel, la Caisse des Écoles du 20^e 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^e. 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.

5. Pendant le service





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 !



Organisation du repas

Le repas est un temps clé pour les enfants. Le REV en assure la bonne organisation aux côtés du RO et des animateurs, afin que chacun déjeune dans un cadre fluide, sûr et éducatif.

Avant et pendant le repas

- Vérifier que la salle est installée et que les rôles sont répartis entre animateurs avant l'arrivée des enfants.
- Réguler les flux au moment du passage au service pour éviter l'attente et les attroupements.
- Garantir le calme et la sécurité pendant tout le repas, en lien avec la direction et le RO.

Le choix de l'enfant

- Explication pédagogique
- Encourager la lecture du menu affiché et rappeler la possibilité de choisir végé/mixte.
- Sensibiliser les enfants à l'importance de goûter à tous les aliments, même s'ils ne terminent pas.

Impacts organisationnels

- Anticiper les files d'attente liées aux choix et ajuster la présence des animateurs en conséquence.
- Informer rapidement le RO si une majorité d'enfants fait un choix particulier qui impacte les quantités.



Les jetons « végé » ou « mixte » repas : outil de fluidité et de traçabilité

Les jetons « végé » ou « mixte » rendent visible le choix des familles et facilitent l'organisation du service. Chaque enfant lit le menu, prend le jeton correspondant, puis le remet à la cantinière en précisant « petite » ou « grande faim ». Ce dispositif a aussi une valeur éducative : il permet aux enfants de mieux comprendre ce qu'ils mangent et d'assumer leur choix en toute autonomie.

Bonnes pratiques à retenir :

- Les animateurs accompagnent les plus jeunes pour éviter les confusions.
- Ils veillent également à ce que chaque enfant ait bien son jeton avant d'entrer dans la file.
- Un point de collecte clair est prévu afin de fluidifier le service.

REPAS MIXTE



RECTO



VERSO

REPAS VÉGÉ



RECTO



VERSO

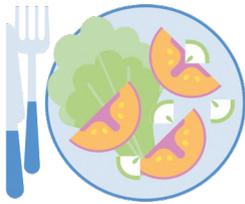
Coordination avec le RO et les animateurs

- Échanger en début de service pour ajuster l'organisation si les effectifs diffèrent de la prévision.
- Positionner les animateurs de manière stratégique (entrée de salle, file, tables) pour fluidifier les déplacements.

Supervision des régimes particuliers

- Veiller à ce que les menus allergènes soient respectés et que les animateurs connaissent bien les consignes liées aux PAI.
- Relayer les informations entre l'équipe d'animation, le RO et les agents pour garantir la sécurité des enfants concernés.

Une alimentation équilibrée



Manger équilibré, c'est varier son alimentation et l'adapter à ses besoins, différents selon l'âge. L'équilibre ne se fait pas sur une journée mais sur la semaine : il peut donc y avoir des menus « plaisir ». Aucun aliment n'est interdit, tout dépend des quantités et de la fréquence. On peut manger de tout, à condition de limiter les produits trop sucrés, salés ou ultra-transformés.

Les groupes d'aliments

Il existe 7 groupes d'aliments en nutrition :



Les féculents : riches en glucides, c'est notre carburant énergétique à on retrouve le riz, les pâtes, la semoule, le boulghour, le quinoa, le blé...



Les VPO (Viandes, Poissons, Œufs) : riches en protéines et en fer, elles permettent de renforcer nos muscles et de contrôler notre poids



Les fruits et légumes : très riches en vitamines, minéraux et fibres, ils sont indispensables pour maintenir notre organisme en bonne santé à on retrouve tous les fruits et légumes



Les matières grasses : ce sont les huiles, le beurre, la crème fraîche... à consommer avec modération mais quotidiennement pour l'apport en oméga 3, oméga 6 etc.



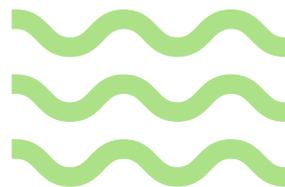
Les produits laitiers : riches en calcium mais aussi en protéines, cette famille d'aliment est primordiale pour la croissance des os de l'enfant et de l'adolescent. à on retrouve tous les laitages tels que les yaourts, petit-suisse, fromages blancs... et les fromages



Les légumineuses : très riches en fibres, en fer et en protéines, elles conviennent parfaitement pour un repas végétarien, en remplacement de la viande. On les associe avec des féculents et des légumes pour un apport nutritionnel complet. à on retrouve dans ce groupe d'aliment les pois chiches, lentilles, haricots rouges, flageolets, les fèves...

Les produits sucrés : bonbons, gâteaux, sodas, ce sont les produits dont les enfants raffolent. C'est pourtant LA famille d'aliment à consommer avec modération car très riche en sucres rapides et très pauvre nutritionnellement.

Comment sont pensés les Menus à la Caisse des Ecoles ?



Les menus de la CDE 20 sont réalisés par une diététicienne. Ils sont conçus en respectant l'équilibre alimentaire adapté aux enfants et adolescents.

En restauration collective, le GEMRCN nous oblige à nous référer à des grammages, des fréquences de consommation des différents groupes d'aliments bien précis, adaptés aux besoins nutritionnels de la population que nous servons.

Lors de la conception des menus, plusieurs critères sont pris en compte, par exemple :

- **Le pourcentage de produits bio :** nous proposons le maximum de produit bio (tous les fruits sont bio, la plupart des légumes sont bio, tous nos féculents sont bio, nos viandes sont soit bio soit Label Rouge)
- **La fréquence des menus végétariens :** Dans le cadre du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, nous proposons minimum deux repas végétariens par semaine. Cela permet de réduire la consommation de viande, qui peut être nocive pour la santé quand elle est consommée en excès mais aussi de réduire l'empreinte carbone.

Ce que la CDE20 propose dans chaque menu, pour maintenir un bon équilibre alimentaire :

- 1 produit laitier / repas à pour le besoin accru en calcium des enfants et adolescents
- 1 crudité / repas (fruit ou légume cru) à pour l'apport en fibres et vitamines, minéraux
- 1 portion de féculent (riz, pâte, semoule, boulghour...) à pour le sentiment de satiété

Une fois les menus revus et validés par l'équipe de la CDE20, une commission menus est organisée avec les parents d'élèves, permettant de prendre en compte les différentes remarques et réadapter les menus si besoin.

Nous associons également désormais les enfants, premiers acteurs des repas de la CDE20, à travers les commissions menus enfants, mises en place depuis 2024.

6. Hygiène & PAI



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

Le REV est directement concerné par le PAI puisqu'il consulte ces documents au quotidien et veille à ce que les consignes soient appliquées pendant le temps méridien. Sa signature, aux côtés de celle de la direction, permet de confirmer son implication et de garantir une bonne transmission des informations à l'équipe d'animation.

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.



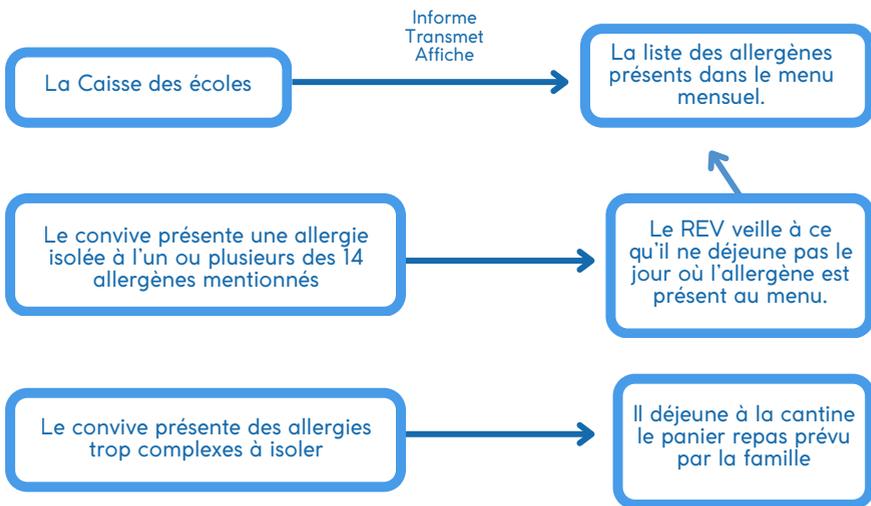
Certains enfants atteints de favisme (déficit génétique en enzyme G6PD) peuvent avoir de graves réactions après avoir mangé des fèves. Comme ce risque n'est pas dans la liste officielle des 14 allergènes, **nous l'indiquons sur nos menus grand public** : merci de les vérifier attentivement.



Les allergènes : un risque à anticiper

En ce qui concerne **les traces d'allergènes**, il n'y a **pas d'obligation pour nous de les déclarer**. Les traces étant présentes dans presque **tous les aliments transformés ou peu transformés**, il est fortement conseillé de prévoir un panier repas dans le cas d'un enfant qui aurait des réactions allergiques suite à l'ingestion d'une trace d'allergène (trace de fruits à coques...).

Le processus d'information



La tenue des réfrigérateurs PAI

Les réfrigérateurs PAI situés dans les réfectoires sont **sous l'entière responsabilité des personnels des établissements** (entretien notamment, nettoyage et désinfection).

Ils doivent être réservés à l'usage unique des repas préparés par les familles. Toutes les denrées stockées dans ce réfrigérateur doivent être emballées, fermées, et dans la mesure du possible, identifiées.



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.

TIAC – Toxi-Infection Alimentaire Collective



Étape	Qui ?	Action
1. Alerte immédiate	Directeur-ric(e) / REV	<p>Prévenir immédiatement :</p> <p>ARS 08 25 811 411 ars75-alerte@ars.sante.fr</p> <p>DDPP ddpp@paris.gouv.fr</p> <p>Service Santé Scolaire 01 43 47 74 50 dsp-santescolaire@paris.fr</p> <p>CASPE, DASCO/SRS dasco.srspoletechnique@paris.fr</p> <p>Caisse des Écoles 01 53 39 16 75 direction@caissedesecoles20.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.**

7.

Animer la pause méridienne



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.



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.



Animations pédagogiques proposées par 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.



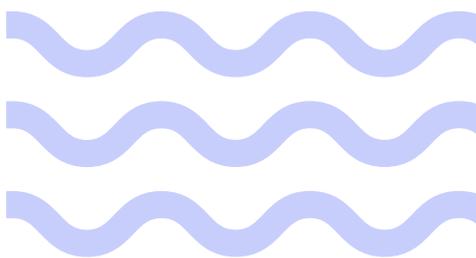
Animations proposées

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.



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 Syctom.

Exemples de recettes anti-gaspi

■ Entrées froides

Wraps maison

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

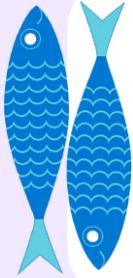
- Garnir avec salade, carottes râpées assaisonnées de sauce SAS et, si souhaité, un peu de fromage.
- Rouler et servir, accompagné d'une sauce yaourt.



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.



8. 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 : 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^e (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
Effectifs quotidiens	Service Effectifs	effectifs@caissedesecoledes20.com 01 53 39 16 86 01 53 39 19 95 01 53 39 16 79 07 86 92 75 37
Menus, animations pédagogiques, visites cuisine centrale	Angèle Ernoult	angele.ernoult@caissedesecoledes20.com 06 58 46 24 07 01 53 39 19 91
Service du midi, coordination avec le personnel CDE	Service Restauration	restauration@caissedesecoledes20.com 06 45 16 71 62
Hygiène, qualité, allergènes, PAI	Njomza Krasniqi	njomza.krasniqi@caissedesecoledes20.com 07 86 92 12 24 01 53 39 19 99

Pour tout autre sujet, merci de vous adresser à la Direction Générale
direction@caissedesecoledes20.com

Procédure PAI



[Télécharger](#)

Procédure TIAC



[Télécharger](#)

Calendrier des activités
pédagogiques



[Télécharger](#)

Modèle de tableau effectifs



[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

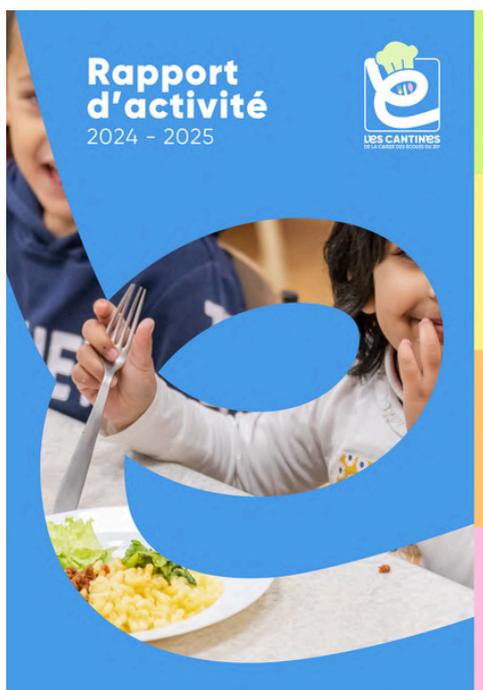
[Lien](#)



Plan Alimentation Durable – objectifs et actions

[Lien](#)

Découvrez notre Rapport d'activité 2025 en flashant ce QR code !





LES CANTINES
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20^e

**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

