



La Caisse des Ecoles du 20ème arrondissement

Commission des menus

Mardi 6 décembre 2022

Ordre du jour

- Nos obligations légales en terme de nutrition
- Nos obligations légales en terme de qualité de produits
- Notre politique d'achat et la traduction dans l'assiette
- Menus de janvier à mars 2023
- Questions/ Réponses

Nos obligations légales Nutrition Santé



GEMRCN maintenant GRCN

Le GEMRCN signifie Groupement d'Etudes des Marchés pour la Restauration Collective et Nutrition. Cette instance a été instaurée devant les constats alarmants de la montée du surpoids et de l'obésité en France.

Ces recommandations avaient pour objet essentiellement d'aider les pouvoirs publics à élaborer des cahiers de charges et à juger les réponses avec des normes équivalentes lorsqu'ils déléguaient tout ou une partie de leur prestation de restauration.

Dans ce cadre, le groupe s'est efforcé de traduire les préconisations scientifiques en outils pratiques d'aide et de contrôle tels que :

- Fréquence de consommation des produits
- Tableau de grammages prévus en fonction de groupes de population

Pour faciliter l'élaboration des menus, les fréquences sont rapportées à 20 repas ce qui correspond à un planning mensuel en restauration collective sur un mois.

Cette feuille de route s'appuie sur les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du Programme National de l'Alimentation (PNA), lesquels ont évolué au fil du temps, en fonction notamment des nouvelles préconisations du Haut Conseil de Santé Publique (HCSP).

Cette feuille de route est traduite dans un arrêté du 30 septembre 2011 revu en 2015.

Bien que la caisse des écoles du 20^{ème} soit complètement auto-gérée, elle s'appuie sur les recommandations issues de l'arrêté.

Les obligations de fréquences

➤ **5 composantes** : Entrée + plat protidique + accompagnement + produits laitiers + dessert

OU

➤ **4 composantes** : Sans entrée **OU** sans dessert **OU** sans produits laitiers (! PL* dans l'entrée ou dans le dessert !)

Les éléments obligatoires à chaque repas :

- Un plat protidique
- Un plat composé au moins de légumes et/ou de fruits crus ou cuits
- Une source de calcium : une portion de produit laitier (PL*)
- Une portion de pain
- De l'eau à volonté

Les recommandations sur les fréquences

- Sur une période de 20 repas
- Les fréquences de viandes, poissons et légumineuses ne prennent pas en compte les nouvelles recommandations du P.A.D qui incluent 2 repas végétariens par semaine.
- Il existe un nombre de fréquences recommandées pour les aliments pâtés (entrée, plat protidique et accompagnement).
- La fréquence de crudités de légumes ou de fruits comprend celle des entrées ET celles de l'accompagnement/garniture.

Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion						6/20 mini
Desserts contenant plus de 15 % de lipides						3/20 maxi
Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides						4/20 maxi
Desserts de fruits crus 100 % fruit cru, sans sucre ajouté (5)						8/20 mini

Les recommandations en grammage pour le déjeuner

Les grammages sont **adaptés** selon les tranches d'âge, **suffisants** et **ne sont pas à mettre en abondance**.

<i>Aliments</i>	<i>Maternelle</i>	<i>Elémentaire</i>	<i>Adolescent</i>
Pain	30 g	40 g	50 g
Plat protidique	50 g	70 g	100 g
Légumes cuits	100 g	100 g	150 g
Féculents cuits	120 g	170 g	200 g

Les recommandations pour les goûters

Le goûter est une collation qui permet d'éviter le grignotage jusqu'au dîner. Elle ne substitue pas aux repas principaux. Le goûter doit couvrir au maximum 5 à 10% des besoins nutritionnels d'une journée.

Une boisson avec un produit laitier + un fruit **OU** un produit laitier + un produit céréalier **OU** un produit céréalier + un fruit

<i>Aliments</i>	<i>Maternelle</i>
Pain	40 g
Pâtisseries sèches	30 g
Lait demi écrémé	125 mL
Fromage	16 à 20 g
Jus de fruits	125 mL

Le PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé)

Depuis 2001, la France s'est dotée d'un Programme national nutrition santé (PNNS) qui vise à l'amélioration de la santé de l'ensemble de la population par l'amélioration de la nutrition et par l'activité physique. Ce programme est inscrit dans le code de la santé publique (article L 3231-1). Il s'adresse à tous les professionnels de la restauration collective mais implique aussi l'ensemble des acteurs de l'alimentation (transformateurs, grande distribution comme toute la restauration hors foyer, notamment pour diminuer la pression publicitaire).

Les recommandations ci-dessous s'inscrivent dans les orientations du 4^{ème} Programme National Nutrition Santé 2019-2023. Ses objectifs sont d'améliorer la santé de chacun par l'alimentation et l'activité physique.

1. Promouvoir les nouvelles recommandations nutritionnelles :

- Consommer au moins 2 fois **par semaine** des légumineuses
- Au moins 5 fruits et légumes **par jour**
- Privilégier la volaille et limiter les viandes rouges à 500g **par semaine**.

2. Augmenter les fibres et réduire les quantités de sel (-30% d'ici 2025), sucres, gras dans les aliments

3. Permettre à tous de bénéficier d'une restauration collective de qualité en toute transparence par un approvisionnement de 50% de produits bio, durables et de qualité d'ici 2022 (en application de la Loi Egalim de 2018)

4. Étendre l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée à l'aide d'outils (retrouvé également dans le Programme national pour l'alimentation 2019-2023 (PNA))

5. Mettre en œuvre un choix dirigé dans les menus du secondaire (supprimer le multi-choix systématique incitant les enfants à ne choisir que les produits répondant à leurs envies).

Nos obligations nées de la loi EGALIM



Les obligations nées de la loi EGALIM



Quelques chiffres de la Caisse des écoles du 20ème

2021 :

56% de nos achats HT de denrées alimentaires correspondent à des produits dits d'alimentation durable (Label Rouge, poisson MSC, produits AOP/AOC ou IGP et AB). Parmi ces achats, 36% correspondent à des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Ces chiffres sont issus de la télé-déclaration obligatoire EGALIM de novembre 2022 pour l'année 2021.

La Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement entre très précisément dans la moyenne de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable d'Un Plus Bio (rapport 2022).

La provenance des produits bio est quasi exclusivement française (sauf le riz et le boulghour pour les céréales et les agrumes).

Elle est locale à hauteur de 20% dans un rayon fixé à 250 kilomètres.

Quelques chiffres de la Caisse des écoles du 20ème

2022 :

- ✓ Pour les deux premiers trimestres : 56% en achats de denrées HT dont 45% Bio.
- ✓ **Depuis le 1^{er} septembre 2022 : 75% de nos achats HT sont des denrées d'alimentation durable dont 63% Bio (dont 75% pour les fruits et les légumes frais)**
- ✓ Le Bio est majoritairement France (sauf pour certaines céréales riz et boulghour) dont 25 % local (250 km) : légumes crus ou cuits, fruits et produits laitiers.
- ✓ Nous travaillons actuellement à l'introduction du riz bio IGP de Camargue.
- ✓ Nos marchés de viande fraîche et d'ovoproduits exigent une origine France.

Le Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris 2022-2027



Les objectifs ambitieux du PAD de la Ville de Paris

Voté en Conseil de Paris en juin dernier, le Plan d’Alimentation Durable de la Ville de Paris 2022-2027 fixe des objectifs ambitieux pour 2026 :

- ✓ 2 repas végétariens minimum par semaine en tendant vers une alternative végétarienne quotidienne d’ici à 2027;
- ✓ 100 % d’alimentation durable dont 75% de produits d’agriculture biologique;
- ✓ 50% de denrées locales produites et transformées. La notion de local ne répond à aucune définition officielle. Pour l’Île de France et la Ville de Paris, on entend par local un rayon de 250 kilomètres.



La traduction dans les menus



Menu Janvier

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - Janvier 2023



DOCUMENT PROVISoire

Seul le menu hebdomadaire fait foi

LUNDI 02/01/2023	MARDI 03/01/2023	MERCREDI 04/01/2023	JEUDI 05/01/2023	VENDREDI 06/01/2023
Vacances	Cocktail de Bienvenue Carottes râpées et vinaigrette Steak haché de veau sauce forestière Frites Crème dessert vanille Clémentine	Crêpe au fromage Mijoté de pommes de terre et pois chiche à la tomate Carré de l'Est Poire	Betteraves IDF et vinaigrette Macaronis gratinés bolognaise végétarienne Yaourt nature Pomme Bio Ile de France	L'Epiphanie (Galette des Rois) Salade verte et vinaigrette Filet de colin sauce citron Carottes persillées Fromage blanc Galette
09/01/2023	10/01/2023	11/01/2023	12/01/2023	13/01/2023
Poulet à la sauce tomate Pommes de terre Wedge Yaourt velouté aux fruits Kiwi Baguette et confiture de fraise Lait	Pané blé épinards fromage Haricots beurre persillés Edam Clémentine	Salade d'endives et vinaigrette Curry lentilles petits pois Riz Fromage blanc nature* Muffin au chocolat	Salade de blé provençal Filet de poisson meunière MSC Ratatouille Chèvre à la coupe Compote pommes poires	Taboulé Sauté de bœuf sauce Marengo Petits pois Coulonniers Flan caramel
16/01/2023	17/01/2023	18/01/2023	19/01/2023	20/01/2023
Omelette ail et fines herbes Purée carottes panais Camembert Pomme IDF*	Journée de la cuisine italienne Carottes râpées et vinaigrette Boulettes de bœuf à l'italienne Pâtes Chantenaige Ligeois aux fruits	Roti de dinde Epinards béchamel St Nectaire Tarte ananas/coco	Couscous et boulettes végétariennes (Semoule, légumes, pois chiches) Yaourt Nature IDF Salade de fruits maison	Pavé de colin MSC sauce oseille Poêlée camarguaise Petits suisses aux fruits Banane
23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023	27/01/2023
Nouvel an chinois Samosas aux légumes/ Nems au poulet Riz cantonnais Yaourt ligeois à la mangue Litchi Baguette et chocolat Compote à boire	Chipolatas Lentilles à l'ancienne Brie AOP Orange	Salade verte et vinaigrette Riz à la mexicaine Emmental Compote pomme abricot	Pavé de colin sauce crème Purée de patate douce Yaourt vanille Clémentine	Betteraves Bio et vinaigrette Boulettes végétariennes poivron cun Blé à la tomate Yaourt nature Pomme IDF*

Légendes

- BIO Produits de l'agriculture biologique
- Volailles Label Rouge
- 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° 2022-65 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.

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 Février

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - Février 2023



DOCUMENT
PROVISOIRE

LUNDI 30/01/2023	MARDI 31/01/2023	MERCREDI 01/02/2023	JEUDI 02/02/2023	VENDREDI 03/02/2023
Paupiettes de veau sauce champêtre Flageolet tomate/basilic Carré de l'Est Compote pomme fraise Baguette et confiture de fraise Lait	Œuf dur et mayonnaise Coquillettes bolognaise végétariennes Yaourt nature IDF* Fruit de saison Baguette et miel Compote à boire	Roti de dinde au jus Printanière de légumes et pommes de terres Cantal AOP Banane Baguette viennoise Lait	Chandeleur Salade verte et vinaigrette Galette œuf emmental Yaourt Malo vanille Crêpe à la pâte à tartiner Baguette et fromage Fruit de saison	Poisson pané sauce tartare Haricots beurre Mimollette Clémentine Baguette et chocolat Fruit de saison
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
Taboulé Omelette Nature Poêlée de légumes Yaourt Nature IDF Poire Baguette et confiture d'abricot Lait	Salade verte et feta Sauté de dinde sauce jamaïcaine Boullghour Crème dessert chocolat Baguette et fromage Fruit de saison	Dahl de lentilles et petits pois Riz Edam Kiwi Baguette viennoise chocolat Jus de pommes	Journée mondiale du mal de dents Pavé de colin citron Purée de carottes Morbier Compote Pomme Biscuit Baguette et fromage Fruit de saison	Salade d'endives et vinaigrette Cordon bleu Petits pois Camembert (à l'unité) Tarte Normande Baguette et confiture de fraise Lait
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
Nuggets de colin épinards Chou fleur béchamel Yaourt nature IDF Salade de fruit Maison Baguette et miel Lait	Salade verte vinaigrette Boulettes sauce tomate Poêlée de légumes et céréales Chèvre à la coupe Orange Baguette et chocolat Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes végétarien (semoule, légumes, pois chiches) Coulommiers Clémentine Baguette viennoise Lait	Betteraves et vinaigrette Lasagnes végétariennes Fromage Blanc Nature Poire Baguette et chocolat Jus de pomme	Agriculture Bio en circuit court Carottes Rapées Ile de France Sauté de bœuf Bio local sauce diable Pâtes Yaourt nature Ile de France Pomme IDF Baguette et fromage Fruit de saison

Légendes

- BIO Produits de l'agriculture biologique
- Volailles Label Rouge
- 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° 2022-65 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.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.



Menu Mars

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - Mars 2023



DOCUMENT PROVISOIRE

Seul le menu hebdomadaire fait foi

LUNDI 06/03/2023	MARDI 07/03/2023	MERCREDI 08/03/2023	JEUDI 09/03/2023	VENDREDI 10/03/2023
Salade de pâtes Sauté de bœuf sauce Poivre Carottes Vichy Yaourt nature IDF* Clémentine Baguette et fromage Jus de pommes	Tomates farcies végétariennes Riz à la tomate Cantal AOP Compote pomme mangue	Les femmes nourricières à l'honneur Salade verte local <i>et vinaigrette</i> Sauté de veau Purée de pommes de terre local Yaourt/Fromage local Pomme Ile de France	Filet de colin à la provençale Purée de panais Kiri Danette mousse au chocolat	Carottes râpées IDF Chili Sin Carne Riz Fromage blanc nature Pomme IDF
13/03/2023	14/03/2023	15/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
Betteraves IDF Omelette au fromage Purée de légumes verts Camembert Flan caramel Baguette et chocolat fruit de saison	Taboulé Poisson pané à la tomate Poêlée de petits légumes Fromage blanc nature Kiwi Baguette et confiture de fraise Lait	Pot au feu (sauté de bœuf) Légumes et pommes de terre Chanteneige Banane Baguette viennoise pépites de chocolat fruit de saison	Boulettes végétariennes Riz à la provençale Yaourt framboise Poire Baguette et fromage Compote à boire	Salade de chou rouge Sauté de dinde sauce forestière Frites Emmental Clémentine Baguette et confiture d'abricot Lait
20/03/2023	21/03/2023	22/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
Carottes râpées Pâtes à la bolognaise végétariennes Yaourt citron Pomme IDF Baguette et confiture de fraise Lait	Pavé de colin MSC sauce oseille Gratin de chou fleur/ pommes de terre Saint Nectaire AOP Compote Baguette et fromage Compote à boire	Poulet rôti Haricots verts à la tomate Riz au lait Poire Baguette viennoise Lait	Muscovado et boulettes végétariennes (Semoule, légumes, pois chiches) Yaourt Nature IDF Kiwi Baguette et confiture d'abricot Jus de pomme	Sauté de dinde à la moutarde Poêlée campagnarde Gouda Salade de fruits maison Baguette et chocolat Fruit de saison
27/03/2023	28/03/2023	29/03/2023	30/03/2023	31/03/2023
Journée internationale du fromage Salade verte et vinaigrette Raclette de pommes de terre, fromage et charcuterie dinde/porc Yaourt aux fruits mixés Poire Baguette et chocolat Fruit de saison	Œuf dur et mayonnaise Pavé de colin MSC sauce crème Haricots beurrés persillés Chèvre Compote pommes ananas Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison	Salade de chou blanc et vinaigrette asiatique Riz Cantonnais (Effilochée d'omelette et dés végétariens) Fromage blanc Orange Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison	Sauté de bœuf sauce champêtre Carottes Brie AOP Tarte aux pommes Baguette et confiture de fraise Lait	Betteraves et vinaigrette Dahl de lentilles curry petits pois Riz Petits suisses nature Pomme IDF Baguette et fromage Compote à boire

Légendes

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

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.

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.

1 menu 100% BIO par semaine



BIO

Depuis le 1^{er} septembre, la politique alimentaire de la Caisse des écoles du 20^{ème} en cohérence avec le Plan d’Alimentation Durable 2022-2025 se traduit par :

- ✓ Un menu 100% Bio par semaine : toutes les composantes du menu sont issues de l’agriculture biologique entendue comme française et chaque fois que possible locale dans un rayon de moins de 250 km,
- ✓ Des denrées issues de l’agriculture biologique dans 3 menus sur 5 minimum notamment les fruits de saison, les crudités et les féculents.
- ✓ Les statistiques de nos fournisseurs depuis le 1^{er} septembre montrent que plus de 75 % de nos volumes d’achat de fruits sont issus de l’agriculture biologique.
- ✓ La journée européenne du Bio du 23 septembre a marqué le début de notre politique d’achat vis-à-vis des producteurs bios locaux : tomates de plein champs Ile de France et pommes non calibrées Ile de France ainsi que des pâtes bio de Terre du Pays d’Othe livrées en direct de l’Yonne.
- ✓ Depuis la rentrée, la Caisse des écoles a renforcé son partenariat avec la Coop Bio Ile de France. Elle entrera au Conseil d’administration d’ici juin 2023.

Deux repas végétariens par semaine

Depuis octobre 2021, la Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement propose deux repas végétariens par semaine.

Un repas végétarien est entendu comme un repas sans viande, ni poisson.

Les ovoproduits et les produits laitiers sont admis dans ces repas.

La Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement a testé trois nouvelles recettes végétariennes entièrement maison depuis les vacances d'octobre :

- Mijoté de pommes de terre, carottes, tomates, pois chiches
- Dahl de lentilles, petits pis, carottes au lait de coco
- Riz à la mexicaine

Les premiers retours étaient plutôt satisfaisants.

Par ailleurs, nous avons lancé pour la première à l'échelle de tous nos convives une alternative végétarienne sur l'un de nos menus. Le retour semble montrer un succès. Nous allons donc instaurer ce principe une fois par mois sur un menu.

Enfin, les produits élaborés végétariens que nous avons proposés sont essentiellement constitués de légumineuses. Ils ne contiennent pas de soja, sauf deux dans des proportions de 5%.

Des menus thématiques chaque mois

Janvier :

- 4 janvier : un menu plaisir pour souhaiter la bonne année à nos convives;
- 6 janvier : la traditionnelle galette;
- 23 janvier pour fêter le nouvel an chinois : un menu aux saveurs asiatiques, nouveaux produits de qualité et un riz cantonnais fait maison

Bonne Année



Février :

- 2 février : la Chandeleur autour d'un menu « galettes et crêpes » végétarien pour tous
- 17 février : un menu spécial "Salon de l'Agriculture" autour des produits bios locaux et/ou circuit court. La viande provient directement d'un groupement d'éleveurs du Bourbonnais (350 kilomètres).



Mars :

- 8 mars : un hommage aux femmes nourricières. Ce menu sera entièrement à base de produits issus d'exploitations tenues par des femmes. Ce sera l'occasion aussi de tirer un coup de chapeau à nos agents d'office, indispensables au bon déroulement de la pause méridienne.
- 27 mars : à l'occasion de la Journée internationale du fromage, la Caisse des écoles une raclette : fromage de raclette fondu sur pomme de terre accompagné de charcuterie de porc et de volailles.



Des nouvelles recettes, des nouveaux produits

Janvier

- 4 janvier : mijoté de pommes de terre, tomates, carottes et pois-chiches
- 11 février: un dahl de lentilles, petits pois carottes au lait de coco
- 16 janvier : une omelette ail et fines herbes accompagnée d'une purée de carottes et panais
- 23 janvier : des nems de poulet/ samousas de légumes frais accompagnés d'un riz façon cantonnais



Février

- 1^{er} février : rôti de dinde au jus
- 2 février : une galette végétarienne œuf/fromage
- 17 février : des pâtes aux légumes locales



Mars

- 6 mars : une nouvelle sauce pour accompagner les viandes : sauce au poivre
- 15 mars : une recette traditionnelle remise au goût du jour : un pot au feu
- 27 mars : une raclette
- 29 mars : une nouvelle recette végétarienne : un riz cantonnais



Des fromages à la coupe bios ou AOP



Depuis le 1^{er} septembre, la plupart des fromages que nous présentons dans les menus sont à la coupe, bio, AOP, AOC. Certains des fromages proposés sont au lait cru (les variétés de fromages autorisées sont les fromages à pâte cuite : Cantal, Emmental par exemple).

En décembre, nous ferons déguster aux enfants un fromage bio fermier d'Ile de France de la Ferme de Tremblaye.

~~PLASTIQUE~~

Des circuits courts, locaux et bios

Notre travail de sourcing nous permet de trouver de nouveaux partenaires en circuit-court. Cela nous permet de garantir une rémunération juste pour le producteur, une traçabilité parfaite et une relation de confiance au-delà de limiter l'impact carbone de nos repas.

- ✓ Les produits laitiers bio locaux de I-Grec dans les Yvelines;
- ✓ Les pommes bio des vergers d'Île de France. Nous valorisons les pommes trop petites pour être commercialisées;
- ✓ Le miel bio d'Île de France;
- ✓ Les pâtes et légumineuses bio de Terre du Pays d'Othe, coopérative installée sur les aires de captage Eau de Paris dans l'Yonne;
- ✓ Les pâtes bios et locales aux légumes et/ou aux légumineuses de CQFD installée en Seine et Marne;
- ✓ Des légumes bios et de saison locaux : tomates de plein champ, carottes et patates douces (nous aidons les producteurs avec leurs surplus).
- ✓ Une viande de qualité, bio ou Label Rouge en direct d'une coopérative du Bourbonnais.



Vous pouvez contacter la Caisse des écoles du 20^{ème}



direction@caissedesecoles20.com

Tel : 01 53 39 16 75