



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

**Commission des menus**

**Mardi 2 avril 2024**

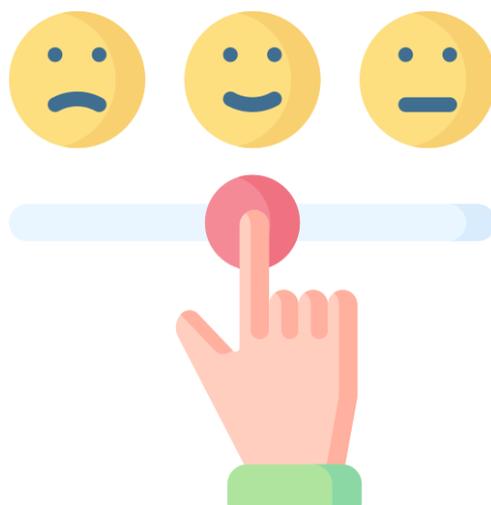
# Ordre du jour

2

- Retours sur les menus de mars et avril
- Présentation et échange sur les menus de mai et juin
- Notre bilan EGAlim 2023
- Le bilan carbone
- La formation de nos équipes à la cuisine végétarienne
- Questionnaire de satisfaction auprès des familles
- Questions diverses



# VOS RETOURS SUR LES MENUS DE MARS & AVRIL



# MENUS PROVISOIRES

## MAI - JUIN



## A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE MAI 2024

### INFORMATIONS PRODUITS

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

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

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

### DANS LES ASSIETTES

Le pain servi au quotidien est bio

Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire !

#### LEGENDE

Produits issus de l'agriculture biologique

Assiette végétale

\*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

\*Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOS ACTUALITÉS !



30-36 rue Paul Mercurio 75020 Paris  
Tél : 01 43 98 58 70 - Mail : [info@caisseedesecoles20.com](mailto:info@caisseedesecoles20.com)  
[www.caisseedesecoles20.com](http://www.caisseedesecoles20.com)

Lundi 29/04	Mardi 30/04	Mercredi 01/05	Jeudi 02/05	Vendredi 03/05
Chili sin carne Riz Yaourt en poche Fruit de saison	Radis bourre Sauté de dinde au curry Pommes de terre persillées Fromage feuilleté Fruit de saison	Ferïé	Duo de haricots blanc et rouges à l'italienne Penne Fromage blanc et miel bio IDF Fruit de saison	Rillettes de volaille Lasagnes au saumon Comté AOP Gâteau maison Pain et fromage Fruit de saison
Baguette viennoise chocolat Fruit de saison	Pain et confiture d'abricot Fruit de saison		Pain et miel Jus de pommes	Pain et fromage Fruit de saison
Lundi 06/05	Mardi 07/05	Mercredi 08/05	Jeudi 09/05	Vendredi 10/05
Falafels sauce yaourt Haricots verts à l'ail Emmental bio Purée de bombes/fruits rouges	Filet de poisson frais sauce provençale Semoule aux petits légumes Yaourt Tarté normande Pain et confiture de fraise Fruit de saison	Ferïé	Ferïé	Ferïé
Pain et chocolat Lait	Pain et confiture de fraise Fruit de saison			
Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05	Jeudi 16/05	Vendredi 17/05
Raviolis et fromage râpé Fromage ail et fines herbes Yaourt légégeois	Poisson pané sauce yaourt ciboulette Riz, courgettes sauce tomate Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte Parmentier de lentilles Yaourt en poche Fruit de saison	Yassa de poulet Riz Faisselle vrac Fruits secs	Omelette bio Coquillettes, sauce pesto Cantal AOP Salade de fruit maison Pain et fromage Fruit de saison
Pain et miel Lait	Pain et confiture d'abricot Fruit de saison	Baguette viennoise chocolat Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Jus de pomme	Pain et fromage Fruit de saison
Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
Ferïé	Emincé de poulet sauce curry Pommes de terre Pop's St nectaire AOP Compote	Filet de poisson frais sauce oseille Pommes de terre Yaourt nature bio IDF Crumble aux pommes maison	Penne à la carbonara à la dinde Crème dessert vanille Fruit de saison	Tomates farcies Semoule sauce tomate Edam AOP Gâteau maison au chocolat équitable Pain et fromage Fruit de saison
	Pain et confiture d'abricot Fruit de saison	Baguette viennoise Fruit de saison	Pain confiture Jus multifruits	Pain et fromage Fruit de saison
Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05
Filet de poisson meunière sauce tartare Boullghour Comté AOP Crème dessert Bio vanille Baguette et chocolat Lait nature	Emincé de bœuf Poêlée Pad thaï aux légumes Yaourt nature bio IDF Fruit de saison Baguette et confiture de fraise Fruit de saison	Salade de tomates anciennes Omelette bio Gratin de macaronis Camembert à la coupe Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison	Salade verte Galette auif fromage St nectaire AOP Far breton aux pommes Baguette et miel Jus de pomme	Salade de fenouil et pommes Emincé de poulet sauce crème Semoule Faisselle vrac et miel Baguette et fromage Fruit de saison



## INFORMATIONS PRODUITS

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

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

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

## DANS LES ASSIETTES

Le pain servi au quotidien est bio

Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

### LEGENDE

Produits issus de l'agriculture biologique

Assiette végétale

\*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

"Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne"

NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOS ACTUALITÉS !



30-38 rue Paul Miroir - 75020 Paris  
Tel : 01.53.35.16.70 - Mail : [info@caissedesecoles20.com](mailto:info@caissedesecoles20.com)  
[www.caissedesecoles20.com](http://www.caissedesecoles20.com)

## A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE MAI 2024

<p><b>Lundi 29/04</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt en poche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 30/04</b></p> <p>Radis beurre</p> <p>Sauté de dinde au curry / boulettes lentilles</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fromage feuilleté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 02/05</b></p> <p>Salade de tomates</p> <p>Duo de haricots blanc et rouges à l'italienne</p> <p>Penne</p> <p>Fromage blanc et miel bio IDF</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 03/05</b></p> <p>Rillettes de volaille</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Comté AOP</p> <p>Gâteau maison</p>
<p><b>Lundi 06/05</b></p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Falafels sauce yaourt</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Emmental bio</p> <p>Purée de pommes/ fruits rouges</p>	<p><b>Mardi 07/05</b></p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Filet de poisson frais sauce provençale</p> <p>Semoule aux petits légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Tarte normande</p>	<p><b>Jeudi 09/05</b></p> <p>Ferité</p>	<p><b>Vendredi 10/05</b></p> <p>Ferité</p>
<p><b>Lundi 13/05</b></p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Ravioles et fromage râpé</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Yaourt liégeois</p>	<p><b>Mardi 14/05</b></p> <p>Coleslaw</p> <p>Poisson pané sauce yaourt ciboulette</p> <p>Riz, courgettes sauce tomate</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 16/05</b></p> <p>Radis</p> <p>Yassa de poulet / veg' ball pois chiches</p> <p>Riz</p> <p>Faisselle vrac</p> <p>Fruits secs</p>	<p><b>Vendredi 17/05</b></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette bio</p> <p>Coquillettes, sauce pesto</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Salade de fruit maison</p>
<p><b>Lundi 20/05</b></p> <p>Ferité</p>	<p><b>Mardi 21/05</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Emincé de poulet sauce curry / émincé végé</p> <p>Pommes de terre Pop's</p> <p>St nectaire AOP</p> <p>Compote</p>	<p><b>Jeudi 23/05</b></p> <p>Salade de tomates</p> <p>Penne à la carbonara à la dinde / allumettes fumés végétaux</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 24/05</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Semoule sauce tomate</p> <p>Edam AOP</p> <p>Gâteau maison au chocolat équitable</p>
<p><b>Lundi 27/05</b></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de poisson meunière sauce tartare</p> <p>Boulghour</p> <p>Comté AOP</p> <p>Crème dessert Bio vanille</p>	<p><b>Mardi 28/05</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf / émincé végétal sauce soja</p> <p>Poêlée Pad thaï aux légumes</p> <p>Yaourt nature bio IDF</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 30/05</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Galette œuf fromage</p> <p>St nectaire AOP</p> <p>Far breton aux pommes</p>	<p><b>Vendredi 31/05</b></p> <p>Salade de fenouil et pommes</p> <p>Emincé de poulet, sauce crème / Pavé de haricots blancs</p> <p>Semoule</p> <p>Faisselle vrac et miel</p>

# Projet menus Écoles - Juin



## A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE JUIN 2024

### INFORMATIONS PRODUITS

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

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

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

### DANS LES ASSIETTES

Le pain servi au quotidien est bio

Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

#### LEGENDE

Produits issus de l'agriculture biologique

Assiette végétale

\*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

\*Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOS ACTUALITÉS !



35-36 rue Paul Maréchal 75020 Paris  
Tél : 01.53.39.16.71 - Mail : [info@caisseedesecoles20.com](mailto:info@caisseedesecoles20.com)  
[www.caisseedesecoles20.com](http://www.caisseedesecoles20.com)

Lundi 03/06	Mardi 04/06	Mercredi 05/06	Jeudi 06/05	Vendredi 07/05
<p>Tomates/salade</p> <p> Hamburger végétarien (galette pois chiche panée, sauce tartare)</p> <p>Pommes de terre Pop's*</p> <p>Yaourt en poche</p> <p>Fruit secs bio et sirop de foin bio</p> <p>Baguette et chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Sauté de bœuf sauce marenco</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Crème dessert chocolat bio</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Tian de légumes de saison</p> <p> Riz de Camargue à la tomate</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette viennoise au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p> Pané blé épinard fromage</p> <p>Haricots verts à l'italienne</p> <p>Yaourt aux fruits IDF</p> <p>Salade de fruits maison</p> <p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Sauté de dinde</p> <p> Petits pois carottes</p> <p>St nectaire AOP</p> <p>Pastéis de nata chocolat/fruits rouges</p> <p>Baguette et fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 10/06	Mardi 11/06	Mercredi 12/06	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
<p> Pastèque</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée de légumes vrac</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu commun CDE</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Bouchées croustillantes au cantal</p> <p> Riz et julienne de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette viennoise au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de poulet sauce crème</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fondant au chocolat</p> <p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Filet de poisson frais sauce</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 17/06	Mardi 18/06	Mercredi 19/06	Jeudi 20/06	Vendredi 21/06
<p> Melon</p> <p> Pâtes bolognaise végétarienne</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et chocolat</p> <p>Lait</p>	<p> Blanquette d'émincé de veau</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt en poche</p> <p>Fruits secs</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Curry de pois chiches, lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt au citron bio</p> <p>Salade de fruits maison</p> <p>Baguette viennoise chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade bar</p> <p>Crudités pâtes, riz, thon, œufs durs, lentilles...</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Gâteau au miel maison</p> <p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Boulette d'agneau sauce tajine</p> <p>Semoule</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 24/06	Mardi 25/06	Mercredi 26/06	Jeudi 27/06	Vendredi 28/06
<p> Légumes du soleil</p> <p>Lentilles et riz</p> <p>Yaourt en poche et miel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Pastèque bio</p> <p>Émincé kebab sauce blanche</p> <p>Frites</p> <p>Edam AOP</p> <p>Crème dessert caramel bio</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p> Pizza végétarienne (tranches végétales, oignons, poivrons, fromage)</p> <p>Yaourt nature IDF</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette viennoise au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote en outre</p> <p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Filet de poisson frais sauce citron</p> <p>Poêlée de penne aux légumes</p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et fromage</p> <p>Fruit de saison</p>

# Projet menus Collèges - Juin



## A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE JUIN 2024

### INFORMATIONS PRODUITS

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

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

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

### DANS LES ASSIETTES

Le pain servi au quotidien est bio

Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

#### LEGENDE

Produits issus de l'agriculture biologique

Assiette végétale

\* Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

\*Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne.

NE PERDEZ PAS UNE MISE À JOUR DE NOS ACTUALITÉS !



30-34 rue Paul Magnier 75020 Paris  
Tél : 01 53 39 16 79 - Mail : [info@caissedesecoles20.com](mailto:info@caissedesecoles20.com)  
[www.caissedesecoles20.com](http://www.caissedesecoles20.com)

**Lundi 03/06**

Tomates/salade

Hamburger végétarien (galette pois chiche panée, sauce tartare)

Pommes de terre Pop's

Yaourt en poche  
Fruit secs bio et sirop de foin bio



**Lundi 10/06**

Pastèque

Omelette

Poêlée de légumes vrac

Brie

Fruit de saison



**Lundi 17/06**

Melon

Pâtes bolognaise végétarienne

Yaourt nature

Fruit de saison

**Lundi 24/06**

Légumes du soleil

Lentilles et riz

Yaourt en poche et miel

Fruit de saison

**Mardi 04/06**

Salade de pommes de terre

Sauté de bœuf sauce marengo

Poêlée de ratatouille

Cantal AOP

Crème dessert chocolat bio

**Mardi 11/06**

Menu commun CDE

**Mardi 18/06**

Concombre vinaigrette

Blanquette d'émincé de veau

Pommes de terre

Yaourt en poche

Fruits secs

**Mardi 25/06**

Pastèque bio

Émincé kebab sauce blanche

Frites

Edam AOP

Crème dessert caramel bio

**Jeudi 06/06**

Melon

Pané blé épinard fromage

Haricots verts à l'italienne

Yaourt aux fruits IDF

Salade de fruits maison

**Jeudi 13/06**

Tomates et maïs

Sauté de poulet sauce crème

Gratin dauphinois

Comté AOP

Fondant au chocolat

**Jeudi 20/06**

Salade bar  
Crudité pâtes, riz, thon, œufs durs, lentilles...

Plateau de fromage

Gâteau au miel maison



**Jeudi 27/06**

Melon

Couscous végétarien

Semoule

Tomme grise

Compote en outre

**Vendredi 07/06**

Salade verte

Sauté de dinde

Petits pois carottes

St nectaire AOP

Pastéis de nata chocolat/fruits rouges

**Vendredi 14/06**

Salade verte feta

Filet de poisson frais sauce

Semoule

Yaourt nature bio

Fruit de saison

**Vendredi 21/06**

Salade composée

Boulette d'agneau sauce tajine

Semoule

Comté AOP

Fruit de saison

**Vendredi 28/06**

Salade de tomates anciennes

Filet de poisson frais sauce citron

Poêlée de penne aux légumes

Faïsselle

Fruit de saison

# NOTRE BILAN EGALIM SUR L'ANNÉE 2023

22

## Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

CAISSE DES ECOLES du 20e arrondissement de Paris

- 66 satellites
- Paris 20e Arrondissement
- Enseignement



## Qualité de la nourriture en 2023

59 % bio



34 % durables et de qualité (hors bio)



En 2022, nos produits étaient à 48 % bio et 33 % durables et de qualité (hors bio).

## Nos succès

- Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
- La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

## La traduction en PAD ( Plan Alimentation Durable) :

### Qualité de la nourriture en 2023

59 % bio



13 % durables et de qualité (hors bio)

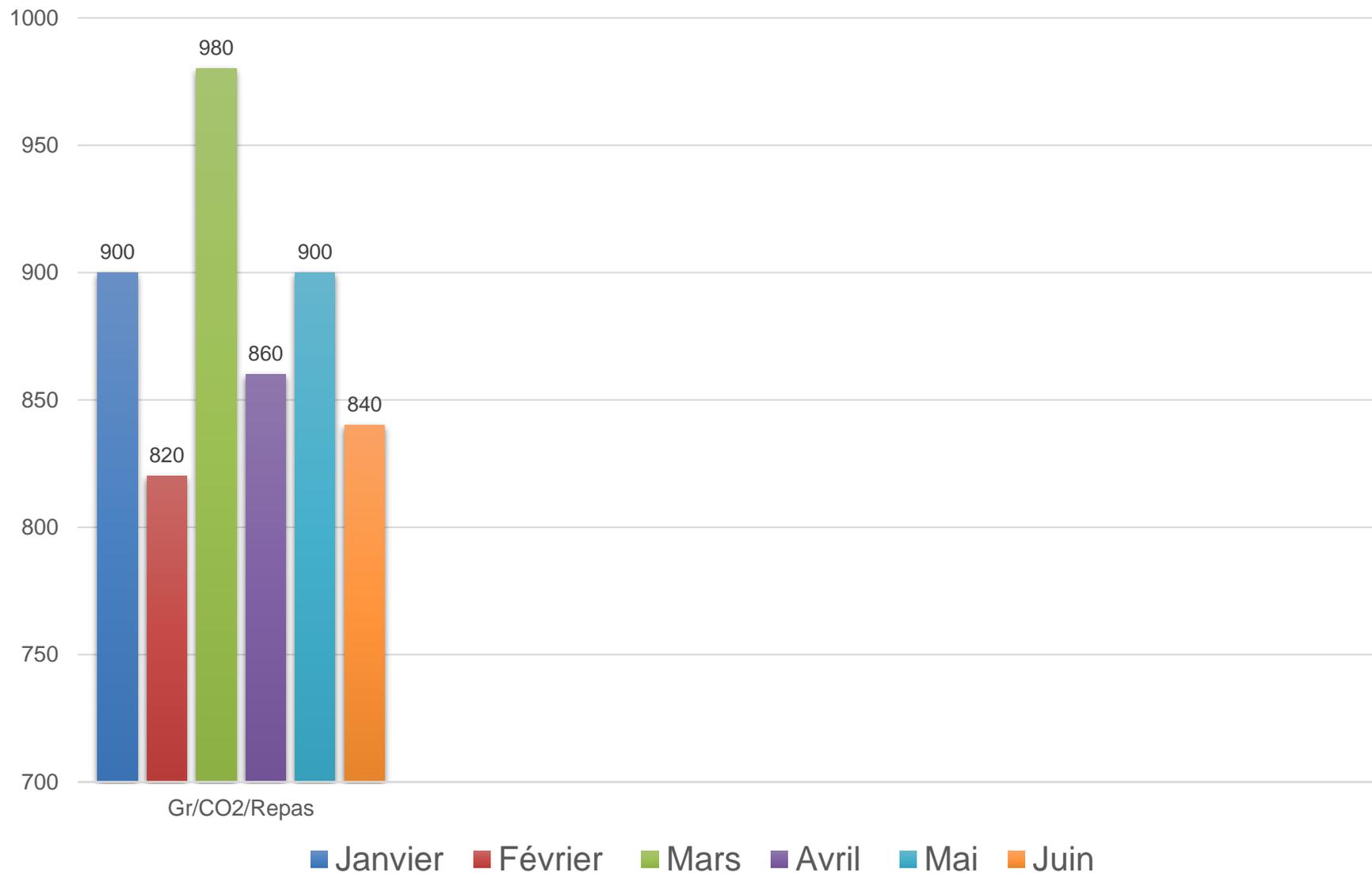


45,6 % de produits locaux



# LE BILAN CARBONE

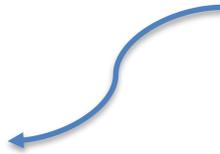
Gr/Co2 par repas



# LA FORMATION DE NOS ÉQUIPES A LA CUISINE VÉGÉTARIENNE



**Laure Mardoc**, cheffe de Cap Veggie  
&  
**Anne-Marie**, seconde de cuisine de l'UCP



**Ismael**, chef cuisinier de l'UCP



# MISE EN PLACE DE QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION

→ 2 questionnaires différents

- Habitudes alimentaires des familles, perception de la cantine en général
- Satisfaction du repas au quotidien

Sur smartphone, tablette ou ordinateur en scannant le QR Code



# QUESTIONS DIVERSES



Avez-vous d'autres questions ?

Nous sommes là pour vous répondre !

# Vous pouvez contacter la Caisse des Ecoles du 20<sup>e</sup>

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



[direction@caissedesecoles20.com](mailto:direction@caissedesecoles20.com)

Tel : 01 53 39 16 75