



Commission des menus

Mardi 6 février 2024

Ordre du jour

2

- Retours sur les menus passés
- Menus Mars Avril hors vacances
- Transition écologique de l'assiette
- Nouvelle identité visuelle
- Semaine de l'éducation
- Calendrier de l'organisation des prochaines commissions menus



BILAN

DES NOUVEAUTES

- Introduction de l'alternative végétarienne au collège (en janvier, nous l'avons testée pour tous).
- La première pizza maison
- Les premiers gâteaux maison
- La première pâte à tartiner maison
- Accélération des salad'bars et diversification des entrées dans les collèges
- Nouvelle identité visuelle des menus hebdomadaires



Nouvelle identité visuelle

MENU DES ÉCOLES

Semaine du 05 au 09 février 2024

LEGENDE

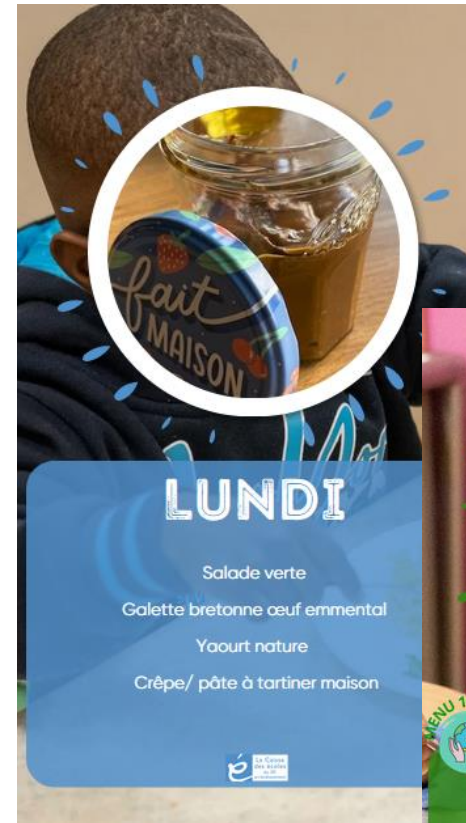
- Nouvelle recette
- Assiette végétale
- Produits issus de l'agriculture biologique
- A la cantine, le pain est toujours bio
- *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
- *Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

| LUNDI | MARDI |
|---|-------------------------------|
| Salade verte | Omelette fromage |
| Galette bretonne œuf emmental | Chou fleur et pommes de terre |
| Yaourt nature | Crème dessert vanille |
| Crêpe/ pâte à tartiner maison | Fruit de saison |
| Baguette et confiture de fraise Lait | Baguette et miel Compote |

| MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|
| Velouté de carottes | Steak de veau ou pavé fromager | Journée internationale de la langue grecque |
| Filet de colin au citron | Galette de légumes | Salade verte et feta |
| Coquillettes | Comté AOP | (i) Moussaka et riz |
| Cantal AOP | Tarte à la mangue (i) | Yaourt grec et miel IDF |
| Purée de pomme de lycée agricole Ferme du Valentin | Baguette et fromage Fruit de saison | Fruit de saison |
| Baguette viennoise Lait | Baguette et chocolat Fruit de saison | Baguette et chocolat 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.
 *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.

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement



LUNDI

- Salade verte
- Galette bretonne œuf emmental
- Yaourt nature
- Crêpe/ pâte à tartiner maison

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement

MARDI

- Carottes râpées (collèges)
- Omelette fromage
- Chou fleur et pommes de terre
- Crème dessert vanille
- Fruit de saison

MENU 100% BIO

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement

- Diffusion sur notre site internet, nos réseaux sociaux (format post et story), tous les jeudis dans la newsletter Mairie du 20
- Envoi aux directeurs des écoles et collèges, ainsi qu'aux REV pour affichage dans espace dédié aux parents.

MENUS PROVISOIRES

MARS-AVRIL

Projet menus Ecoles



A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE MARS 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.

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 MEUTE DE NOS ACTUALITÉS !



20 rue Paul Mercier 75020 Paris
Tél : 01.42.26.26.29 - Mail : caisse@caisseedesecoles20.com
www.caisseedesecoles20.com

| Lundi 04/03 | Mardi 05/03 | Mercredi 06/03 | Jeudi 07/03 | Vendredi 08/03 |
|--|---|---|--|---|
| Steak haché de veau au jus | Dahl de lentilles et épinards | Poisson pané sauce tartare | Omelette | Trio des chefs au féminin |
| Purée de carottes | Riz | Galettes de légumes | Haricots beurrés persillés | Recette végétarienne maison |
| Cantal AOP | Fromage fouetté | Tomme de Savoie IGP | Yaourt en outre du Valentin | Yaourt J'achete fermier et équitable |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Compote en outre | Fruit de saison | Gâteau maison |
| Baguette viennoise Compote | Baguette et chocolat Fruit de saison | Baguette viennoise au chocolat Lait | Baguette et fromage Jus de pommes | Baguette et confiture de fraise Lait |
| Lundi 11/03 | Mardi 12/03 | Mercredi 13/03 | Jeudi 14/03 | Vendredi 15/03 |
| Boulettes de bœuf sauce tomate | Betteraves IDF | Soupe Sauté de dinde au curry | Filet de poisson frais sauce crème | Tomates farcies |
| Petits pois et carottes | Pâtes bolognaise végétarienne | Boullghour aux petits légumes | Semoule | Riz |
| Cantal AOP | Yaourt nature IDF | Fromage fouetté | Yaourt vanille Malo | Coulommiers |
| Crème dessert au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Salade de fruits maison | Fruit de saison |
| Baguette viennoise Fruit de saison | Baguette et confiture de fraise Lait | Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison | Baguette et fromage Compote à boire | Baguette et confiture d'abricot Lait |
| Lundi 18/03 | Mardi 19/03 | Mercredi 20/03 | Jeudi 21/03 | Vendredi 22/03 |
| Ragoût végétarien à la mexicaine | Poisson pané au cheddar | Emincé de porc/emincé végétarien sauce champêtre | Couscous végétarien | Poulet rôti ketchup maison |
| Pommes de terre | Poêlée de pâtes aux légumes | Printanière de légumes | Yaourt Ferme des Glycines | Pâtes |
| Yaourt nature | Emmental | Cantal AOP | Fruit de saison | Gouda |
| Pomme IDF | Gâteau maison | Compote du Valentin | Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison | Salade de fruits maison |
| Baguette et confiture de fraise Lait | Baguette et fromage Fruit de saison | Baguette viennoise Lait | Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison | Baguette et chocolat Compote à boire |
| Lundi 25/03 | Mardi 26/03 | Mercredi 27/03 | Jeudi 28/03 | Vendredi 29/03 |
| Tomate/salade Hamburger de veau sauce cheddar | Filet de poisson frais | Salade verte | Emincé de bœuf sauce crème | Betteraves et vinaigrette Tikka Massala Haricots verts |
| Pomme de terre Pop's | Brocolis/pommes de terre | Croziflette maison | Flageolets | Riz |
| Yaourt en outre | Crème dessert | Yaourt liégeois aux fruits | Brie AOP | Yaourt nature IDF |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Tarte aux pommes | Pomme IDF |
| Baguette et chocolat Fruit de saison | Baguette et confiture d'abricot Lait | Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison | Baguette et confiture de fraise Lait | Baguette et fromage Compote à boire |

Projet menus Collèges



A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE MARS 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.caissesdesecoles20.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 SEULE DE NOS ACTUALITÉS !



39-48 rue Paul Maguin 75020 Paris
Tél : 01.42.25.26.79 - Mail : info@caissesdesecoles20.com
www.caissesdesecoles20.com

Lundi 04/03

Salade verte
Steak haché de veau au jus
Purée de carottes
Cantal AOP
Fruit de saison

Lundi 11/03

Salade Iceberg
Boulettes de bœuf sauce tomate
Petits pois et carottes
Cantal AOP
Crème dessert au chocolat

Lundi 18/03

Salade verte
 Ragoût végétarien à la mexicaine
Pommes de terre
Yaourt nature
Pomme IDF

Lundi 25/03

Tomate/salade
Hamburger de veau sauce cheddar
Pomme de terre Pop's
Yaourt en outre
Fruit de saison

Mardi 05/03

Betteraves
 Dahl de lentilles et épinards
Riz
Fromage fouetté
Fruit de saison

Mardi 12/03

Betteraves IDF
Pates bolognaise végétarienne
Yaourt nature IDF
Fruit de saison

Mardi 19/03

Salade de blé provençal
Poisson pané au cheddar
Poêlée de pâtes aux légumes
Emmental
Gâteau maison

Mardi 26/03

Taboulé
Filet de poisson frais
Brocolis/pommes de terre
Crème dessert
Fruit de saison

Jeudi 07/03

Taboulé
 Omelette
Haricots beurres persillés
Yaourt en outre du Valentin
Fruit de saison

Jeudi 14/03

Soupe
Filet de poisson frais sauce crème
Semoule
Yaourt vanille Malo
Salade de fruits maison

Jeudi 21/03

Carottes râpées
 Couscous végétarien
Yaourt Ferme des Glycines
Fruit de saison

Jeudi 28/03

Salade verte
Emincé de bœuf sauce crème
Flageolets
Brie AOP
Tarte aux pommes

Vendredi 08/03

Trio des chefs au féminin
 Recette végétarienne maison
Yaourt J'achete fermier et équitable
Gâteau maison

Vendredi 15/03

Carottes râpées
 Tomates farcies
Riz
Coulommiers
Fruit de saison

Vendredi 22/03

Coleslaw
Poulet rôti ketchup maison
Pâtes
Gouda
Salade de fruits maison

Vendredi 29/03







Betteraves et vinaigrette
 Tikka Massala Haricots verts
Riz
Yaourt nature IDF
Pomme IDF

Projet menus Ecoles - Avril



MENU DES ÉCOLES

Semaine du 22 au 26 avril 2024

LEGENDE

-  Nouvelle recette
-  Assiette végétale
-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  A la cantine, le pain est toujours bio
-  *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
-  Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

LUNDI

-   **Tikka Massala haricots verts**
- Riz
- Yaourt nature
- Fruit de saison
- Baguette et confiture d'abricot
- Lait


MARDI

- Filet de poisson frais
- Brocolis / pommes de terre
- Crème dessert
- Fruit de saison
- Baguette et fromage
- Fruit de saison

MERCREDI

- Emincé de bœuf sauce tomate
- Ratatouille/blé
- Saint Nectaire AOP
- Fruit de saison
- Baguette viennoise chocolat
- Jus de pommes

JEUDI


-  **Légumes pois chiches et semoule**
- Yaourt en outre Valentin
- Fruit de saison
- Baguette et fromage
- Fruit de saison

VENDREDI

- Coleslaw
- Ailes de poulet
- Coquillettes
- Camembert
- Fruit de saison
- Baguette et confiture de fraise
- Lait

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.caissedelescoles20.com.
Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.



MENU DES ÉCOLES

Semaine du 01 au 05 avril 2024

LEGENDE

-  Nouvelle recette
-  Assiette végétale
-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  A la cantine, le pain est toujours bio
-  *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
-  Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

LUNDI

Férial

MARDI

-   **Omelette fromage**
- Purée de carottes
- Crème dessert vanille
- Fruit de saison
- Baguette et miel
- Compote à boire

MERCREDI

- Fish And Chips sauce tartare
- Frites
- Cantal AOP
- Compote en outre
- Baguette viennoise
- Lait

JEUDI

- Steak de veau ou pavé fromager
- Galette de légumes
- Comté AOP
- Tarte aux pommes
- Baguette et fromage
- Fruit de saison

VENDREDI

- Menu des champions
- Ecole Bretonneau
- Baguette et chocolat
- 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.caissedelescoles20.com.
Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.













Projet menus collèges - Avril

MENU DES ÉCOLES


Semaine du 22 au 26 avril 2024

LEGENDE

-  Nouvelle recette
-  Asquette végétale
-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  A la cantine, le pain est toujours bio
-  *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
-  Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

| LUNDI | MARDI |
|---|---|
|   Tikka Massala haricots verts Riz Yaourt nature Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot Lait | Filet de poisson frais Brocolis / pommes de terre Crème dessert Fruit de saison Baguette et fromage Fruit de saison |
| MERCREDI | MARDI |
| Emincé de bœuf sauce tomate Ratatouille / blé Saint Nectaire AOP Fruit de saison Baguette viennoise chocolat Jus de pommes |  Omelette fromage Purée de carottes Crème dessert vanille Fruit de saison Baguette et miel Compote à boire |
| JEUDI | MARDI |
|  Légumes pois chiches et semoule Yaourt en outre Valentin Fruit de saison Baguette et fromage Fruit de saison | Coleslaw Ailes de poulet Coquillettes Camembert Fruit de saison Baguette et confiture de fraise Lait |




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.caissedelescoles20.com.
 Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.




MENU DES ÉCOLES


Semaine du 01 au 05 avril 2024

LEGENDE

-  Nouvelle recette
-  Asquette végétale
-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  A la cantine, le pain est toujours bio
-  *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
-  Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

| LUNDI | MARDI |
|--|---|
| Férié |  Omelette fromage Purée de carottes Crème dessert vanille Fruit de saison Baguette et miel Compote à boire |
| MERCREDI | MARDI |
| Fish And Chips sauce tartare Frites Cantal AOP Compote en outre Baguette viennoise Lait | Steak de veau ou pavé fromager Galette de légumes Comté AOP Tarte aux pommes Baguette et fromage Fruit de saison |
| MERCREDI | MARDI |
| Menu des champions | Ecole Bretonneau Baguette et chocolat 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.caissedelescoles20.com.
 Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.





MOBILISATION DE LA CAISSE DES ÉCOLES A L'OCCASION DE LA SEMAINE DE L'ÉDUCATION



TRANSITION ECOLOGIQUE DE L'ASSIETTE

UN BILAN CARBONE DE NOS ASSIETTES

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

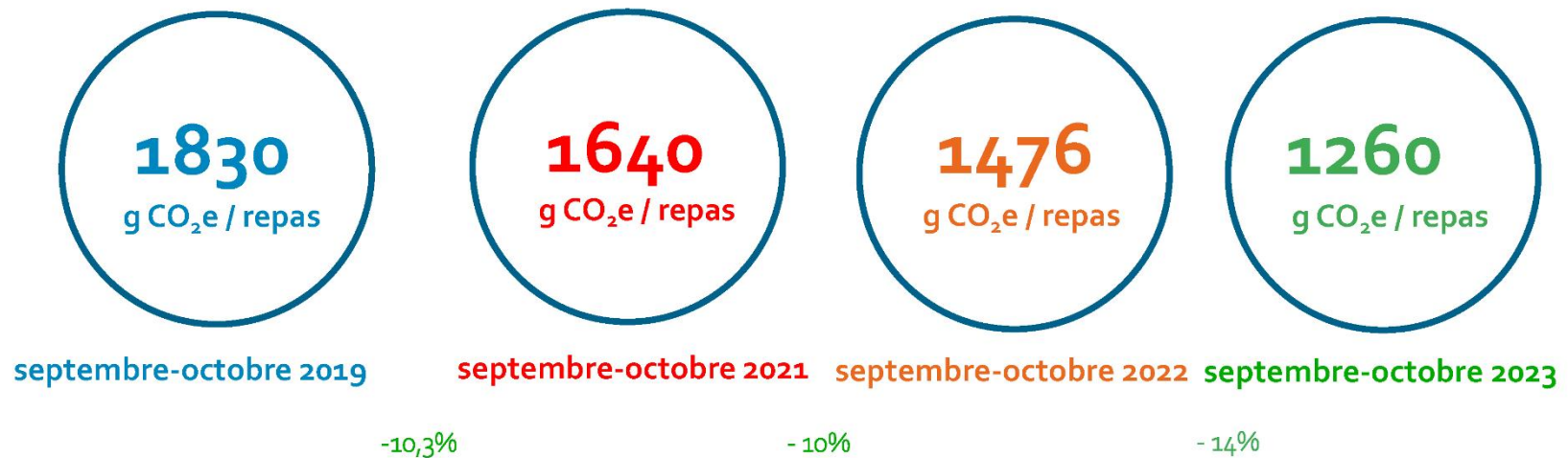


ETAT DES LIEUX QUANTITATIF - GES

Evolution de l'impact carbone de la Caisse des écoles du 20^e

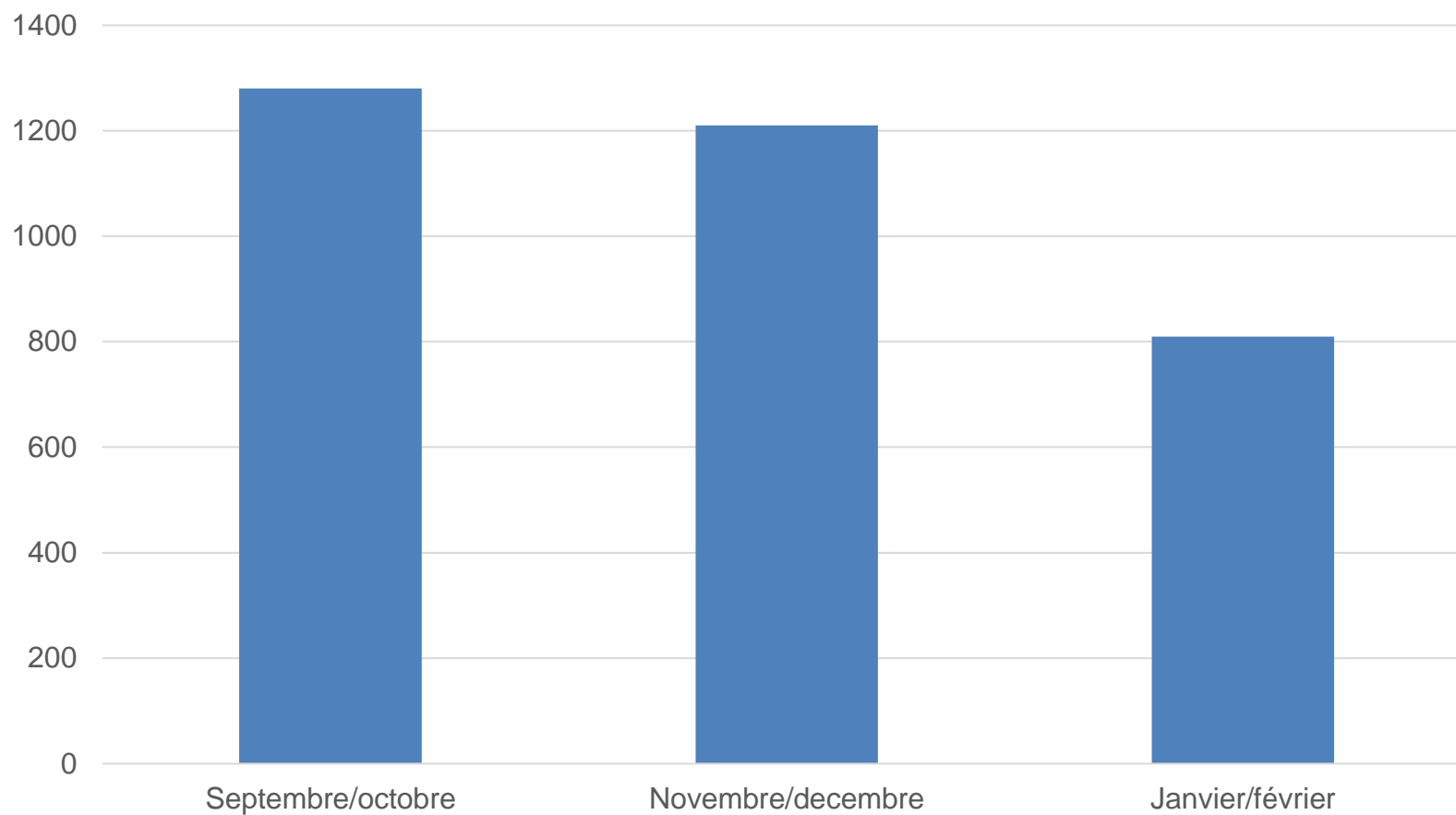


Entre 2019 et 2023 : baisse de 31% des GES - Entre 2021 et 2023 : baisse de 24% des GES



BILAN CARBONE DU MENU DE JANVIER

Moyenne en g/CO2 par repas





POINT NUTRITIONNEL

LES PRODUITS ULTRA-TRANSFORMES

La définition des AUT (Aliments Ultra-Transformés) au sein de la classification NOVA de 2009 étant peu détaillée et sujette à interprétations, elle a été modifiée et complétée à de nombreuses reprises.

La définition la plus récente (2017) présente les AUT comme des formulations industrielles élaborées, contenant au minimum 5 ingrédients tels que des graisses, du sucre, du sel et surtout des additifs non utilisés en cuisine domestique, destinés à imiter les propriétés naturelles des aliments bruts ou à masquer des saveurs non désirées.

En ce qui concerne les produits que nous utilisons, il n’y a pas à proprement parler d’AUT dans les ingrédients que nous utilisons désormais. Aucun des produits végétariens actuellement au marché ne répond à la définition des AUT.

Pour rappel, nos ingrédients pour les produits végétariens sont soit à base de blé, soit de pois cassé et/ou de féverole. Ces derniers sont utilisés comme engrais vert en couverture végétale dans l’agriculture biologique, entre deux cultures d’où leur très grande disponibilité en bio en France. Les épices qui entrent dans la composition sont naturelles.

La galette œuf/fromage est à base de sarrasin, d’œuf et de fromage issus d’une filière bretonne uniquement à 50km autour du lieu de fabrication situé près de Saint-Malo. Pour rappel, il n’y a pas de gluten dans le sarrasin.

Nos sauces sont désormais toutes maison, à base d’huile d’olive, de crème, de lait, de tomates concassées, d’aromates et d’épices secs ou surgelés, de sel (sans aluminium) et de poivre.



CALENDRIER DES COMMISSIONS MENUS

RAPPEL DES REGLES POUR DEJEUNER A L'ECOLE



Le directeur de votre établissement doit prévenir deux semaines avant lorsque des adultes, dont les parents élus, viennent déjeuner dans un restaurant scolaire afin de pouvoir assurer la sécurité et le bon fonctionnement de la restauration scolaire.

L'accord en amont de la Caisse des Ecoles est obligatoire.

Les parents délégués élus peuvent, gratuitement, déjeuner dans la cantine de l'école de leur enfant, dans les mêmes conditions précitées, une fois par an.

NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOTRE ACTUALITÉ !



direction@caissedesecoles20.com

Tel : 01 53 39 16 75