

# COMMISSION DES MENUS

Mardi 17 juin 2025

---

La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>

# ORDRE DU JOUR

---

1. Inscription à la restauration scolaire 2025-2026
2. Présentation des menus de rentrée
3. De nouveaux lots sur mesure
4. Nos chiffres en alimentation durable
5. Dégustation de produits locaux



 **L'INSCRIPTION À LA RESTAURATION SCOLAIRE 2025 - 2026 EST OUVERTE !**

du **9 mai** au **31 août 2025**

 Inscrivez votre enfant en ligne sur votre [Espace Parents !](#)

 NOUVEAUTÉ 2025  
**MIXTE**  
ou  
**VÉGÉ**  
CHOIX DE MENUS



# 1 INSCRIPTION A LA RESTAURATION SCOLAIRE 2025 - 2026



- Choix du menu de votre enfant : menu mixte ou végétarien
- **Menu mixte** → viandes, poissons, oeufs
- **Menu végétarien** → sans viande, ni poisson ; avec œufs, produits laitiers, protéines végétales type légumineuses
- Pour toute l'année scolaire



**2 MENUS PROVISOIRES**

**SEPTEMBRE 2025**

---

	Lundi 1 septembre 2025		Mardi 2 septembre 2025		Mercredi 3 septembre 2025		Jeudi 4 septembre 2025		Vendredi 5 septembre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
Entrée	Salade de tomates vinaigrette		Taboulé maison				<b>Menu de rentrée choisi par l'école Riblette (CM1)</b>		Melon	
Plat protidique	Poisson pané et sauce tartare maison		Sauté de dinde LR sauce romarin		Œufs brouillés maison		Hot - dog : pain à hotdog, salade verte ciselée, sauce ketchup maison, oignons frits, knack de volaille		Pané croustillant au fromage	
Alt végétarienne	/		Nuggets de blé				Œufs durs en protidique (à la place des knacks de volaille)			
Garniture	Macaronis		Ratatouille		Pommes de terres et courgettes		Potatoes		Riz sauce tomate	
Produit laitier	Yaourt nature en poche		Comté AOP		Saint Ursin		Fromage blanc nature en poche		St Nectaire AOP	
Dessert	Fruits secs		Purée de pomme poire en poche		Fruit de saison		Pastèque		Dessert façon crumble maison	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Compote		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Compote		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette viennoise chocolat - Lait	
	Lundi 8 septembre 2025		Mardi 9 septembre 2025		Mercredi 10 septembre 2025		Jeudi 11 septembre 2025		Vendredi 12 septembre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	<b>Journée mondiale des grands parents</b>		
Entrée	Salade grecque maison		Salade piémontaise maison revisitée				Concombres à la crème		Salade de fenouil et pommes	
Plat protidique	Pennes brocoli et cheddar maison		Émincé de poulet LR sauce curry		Boulettes d'agneau sauce orientale		Quenelles sauce tomate		Filet de poisson frais sauce beurre blanc	
Alt végétarienne			Pavé blé cantal sauce curry		légumes et pois chiches sauce orientale				/	
Garniture			Poêlée trio de légumes verts		Semoule aux petits légumes		Riz		Pommes de terre	
Produit laitier	Yaourt brassé nature		Yaourt nature		Meule de Bray		Cantal AOP		Yaourt nature et miel local	
Dessert	Tarte pommes-rhubarbe		Purée de pomme fraise en poche		Mousse au chocolat		Salade de fruits maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette et chocolat - Compote		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait	
	Lundi 15 septembre 2025		Mardi 16 septembre 2025		Mercredi 17 septembre 2025		Jeudi 18 septembre 2025		Vendredi 19 septembre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
Entrée	Taboulé de boulgour, orange, dattes et menthe		Melon				Tartinable houmous citron et tranche de pain		/	
Plat protidique	Tortilla (œuf + pommes de terre)		Émincé jeune bovin sauce au jus		Mafé aux légumes sauce cacahuète		Salade BAR : lentilles, thon, œufs durs, tomates, concombres, pâtes, feta et sauce vinaigrette		Poulet rôti épicé	
Alt végétarienne			Tomates farcies végétariennes						Œufs brouillés maison	
Garniture	Salade verte, tomates et maïs		Semoule et ratatouille		Riz				Blé aux petits légumes	
Produit laitier	Yaourt en poche et miel		St Nectaire AOP		Yaourt vanille				Cantal AOP	
Dessert	Gâteau à la pomme		Purée de pomme framboise en poche		Fruit de saison		Riz au lait maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture fraise - Lait		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Compote		Baguette viennoise chocolat - Compote		Baguette et confiture abricot - Fruit de saison	
	Lundi 22 septembre 2025		Mardi 23 septembre 2025		Mercredi 24 septembre 2025		Jeudi 25 septembre 2025		Vendredi 26 septembre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	<b>Journée mondiale du rêve - choisir par les enfants</b>		
Entrée	Salade de tomates		Salade verte et maïs						Salade de concombres	
Plat protidique	Risotto poulet et champignons à la crème		Fajitas aux haricots rouges et poivrons		Œufs brouillés maison		Poisson pané sauce tartare		Sauté de bœuf bio sauce moutarde	
Alt végétarienne	Dahl de lentilles et riz		Sauce yaourt ciboulette						Boulettes pois chiche et haricots rouges à la mexicaine sauce moutarde	
Garniture					Coquillettes au pesto maison		Pommes de terre au paprika		Petits pois	
Produit laitier	Yaourt nature		Comté AOP		Ortolan		Yaourt au sucre de canne		Faisselle individuelle	
Dessert	Granola au chocolat noir		Purée de pomme abricot en poche		Fruit de saison		Salade de fruits maison		Fondant au chocolat	
Goûter écoles	Baguette et confiture fraise - Compote		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et confiture abricot - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait		Baguette et fromage - Fruit de saison	
	Lundi 29 septembre 2025		Mardi 30 septembre 2025		Mercredi 1 octobre 2025		Jeudi 2 octobre 2025		Vendredi 3 octobre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	<b>Menu choisi par l'école Riblette (CM2)</b>		
Entrée	Salade de lentilles et échalotes		/				Tapenade maison et pain tranché		Salade verte et tomates vinaigrette (en accompagnement de la galette)	
Plat protidique	Fricassée de volaille		Couscous Merguez		Émincé de poulet bio épicé		Filet de poisson frais sauce mapuche		Gallettes œuf/fromage	
Alt végétarienne			Légumes couscous et pois chiche				/			
Garniture	Pommes de terre à l'ail		Semoule		Salade de pâtes, tomates, concombre, maïs		Riz et courgettes à l'ail			
Produit laitier	Yaourt nature		Cantal AOP		Petit-suisse nature		St Nectaire AOP		Yaourt nature	
Dessert	Cookies anti gaspi chocolat noisette et compote de pomme maison		Fruit de saison		Fruit de saison		Purée de pomme cerise en poche		Gâteau maison aux pépites de chocolat	
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette viennoise chocolat - Lait		Baguette et fromge - Compote		Baguette et confiture de fraise - Lait		Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison	

# 3 DE NOUVEAUX LOTS SUR MESURE

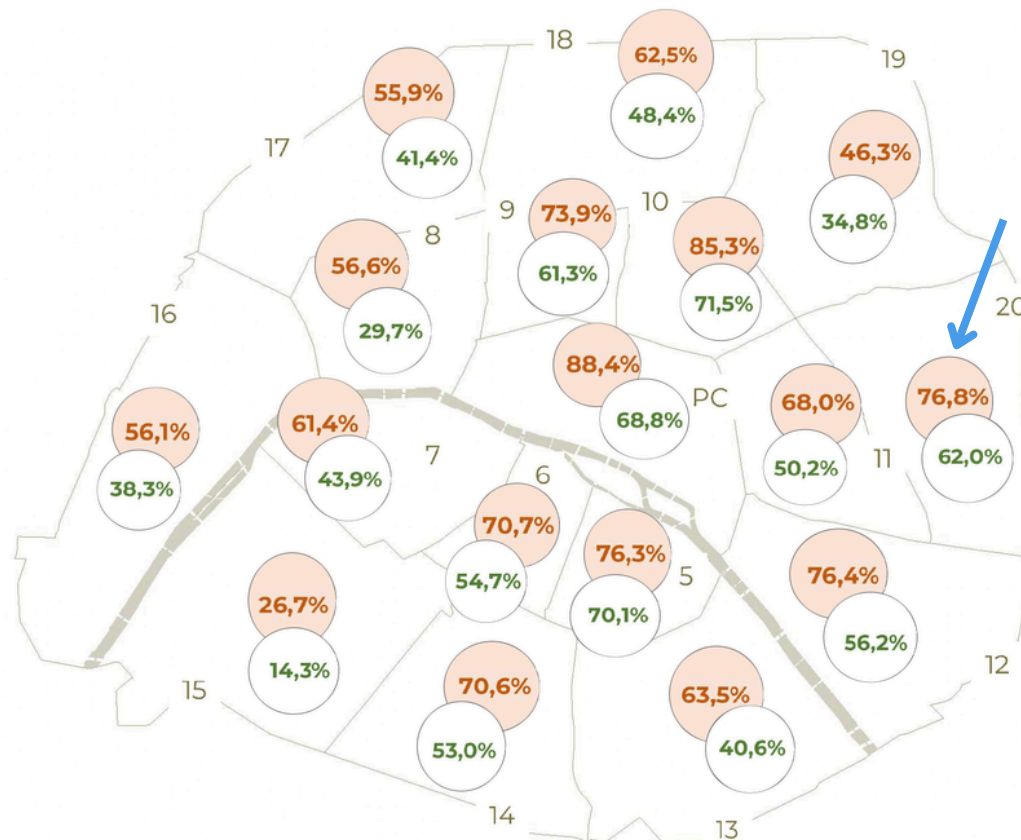
La Caisse des écoles a construit 4 lots sur mesure pour viser des produits de grande qualité en circuit court (aucun ou un seul intermédiaire) et 1 lot Poisson frais sur glace en carton recyclable :

- Lot Produits régionaux : galettes, crêpes et desserts bretons
- Lot Epices et condiments bios
- Lot complément de gamme pain et gâteaux à partager frais
- Lot yaourts et purée de fruits bios en poche
- Lot Poisson frais sur glace conditionné en carton recyclable avec de la pêche française : poisson de saison, type de pêche préservant la ressource halieutique, portion ou plein filet

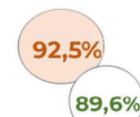
# 4 NOS CHIFFRES EN ALIMENTATION DURABLE

## Indicateurs de durabilité (2)

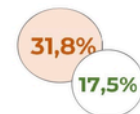
Représentation schématique par gestionnaire des objectifs **d'alimentation durable**



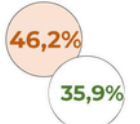
**DFPE**  
établissements d'accueil de la petite enfance



**CASVP**  
EHPAD, restaurants Émeraude et Solidaires, portage à domicile



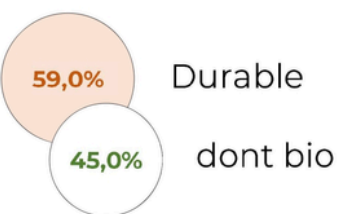
**ASPP**  
restaurants administratifs



**EPASE**  
établissements de l'aide sociale à l'enfance



### Légende



## 17 CAISSES DES ECOLES

restauration scolaire (écoles maternelles et élémentaires, et collèges autonomes)

# 5 DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

Un moment de convivialité autour des produits locaux servis ou très bientôt à la cantine :

- Fromages d'Entrammes bio (lait de foin) : les exploitations bios sont entre la Mayenne et l'Orne
- Yaourts aromatisés Pur Perche : framboise, citron, vanille et une crème dessert chocolat
- Fromages Pur Perche  
Pur perche est un groupement de 6 producteurs devenus indépendants de Lactalys. Ils ont eu leur propre collecte et leur propre atelier de transformation. En cours de certification Commerce équitable nord-nord







# 6 LE CADMIUM EN QUESTION

Le cadmium est l'un des métaux lourds les plus présents en France dû aux engrais azotés. Il est absent en Agriculture Biologique. On en retrouve à un taux important notamment dans des produits consommés très régulièrement par les enfants : pain, céréales, pommes de terre mais aussi fruits et légumes.

En 2024, à la Caisse des écoles, 63% des achats étaient Bio. 96% étaient durables (Label Rouge, Commerce équitable Nord-Nord) et 57% locaux (moins de 250km) précisément pour éviter l'exposition aux métaux lourds et aux pesticides.

- 100% des fruits frais,
- 100% des œufs, y compris dans les gâteaux maison, sont bios et fermiers avec un partenariat particulier qui nous lie à la Coopérative des Fermiers de Loué
- 100% des céréales, riz, pâtes et semoule (toutes issues de filières françaises),
- 80% des pommes de terre étaient bio
- 100% du pain (issu de blé bio Ile de France, meunier en Ile de France et transformateur en Ile de France)
- 80% des légumes-feuilles sont bios, en frais ou en surgelé. Les légumes tels que tomates et concombre à la saison seulement sont locaux et bios chaque fois que possible.
- 80% de produits laitiers

Les aliments qui concentrent le cadmium et ont une teneur élevée sont les crustacés et mollusques, les abats, les biscuits sucrés et salés, ainsi que les barres de céréales et le chocolat. Ces produits sont absents ou très peu présents dans les menus.