



COMMISSION DES MENUS

Mardi 23 septembre 2025

La Caisse des écoles du 20^e

ORDRE DU JOUR

1. Une restauration engagée
2. Les nouveautés de la rentrée
3. Présentation des menus de fin d'année
4. Les goûters
5. Dégustation de produits végétariens



1 UNE RESTAURATION ENGAGÉE

Faire encore mieux, ensemble



Qualité



Durabilité



Coopération



**Continuité
éducative**

La CDE20 s'inscrit dans :

PLPDMA

Programme Local de
Prévention des Déchets
Ménagers et Assimilés



**Plan
Climat**



PAD
(Plan
d'Alimentation
Durable)



PEDT

Plan Educatif
du Territoire



**Plan de Sortie
des plastiques de
la restauration
collective**



Engagements durables



Produits locaux

Derrière chaque produit, il y a un-e producteur-riche, un savoir-faire, une filière engagée. Nos échanges directs créent confiance et qualité.



Vrac & suppression du plastique

De nombreux produits sont désormais livrés en vrac (yaourts, fromages, miel, fruits, fruits secs), et le recours aux emballages individuels continue de diminuer.



Tri des déchets

Depuis janvier 2024, toutes les écoles sont équipées pour le tri et la valorisation des déchets alimentaires

Quelques chiffres clés

96 %

Alimentation durable

Label Rouge, Pêche Durable MSC, AOC, AOP...

52 %

Produits locaux

Produits locaux et en circuit court servis (achat local moins de 250 km de Paris, produits de qualité et de saison,...)

62 %

Bio

Viande, féculents, etc. Dont 100% pour le pain et les fruits de saison .

**statistiques EGALIM 2024.*

Source : ma-cantine.agriculture.gouv.fr

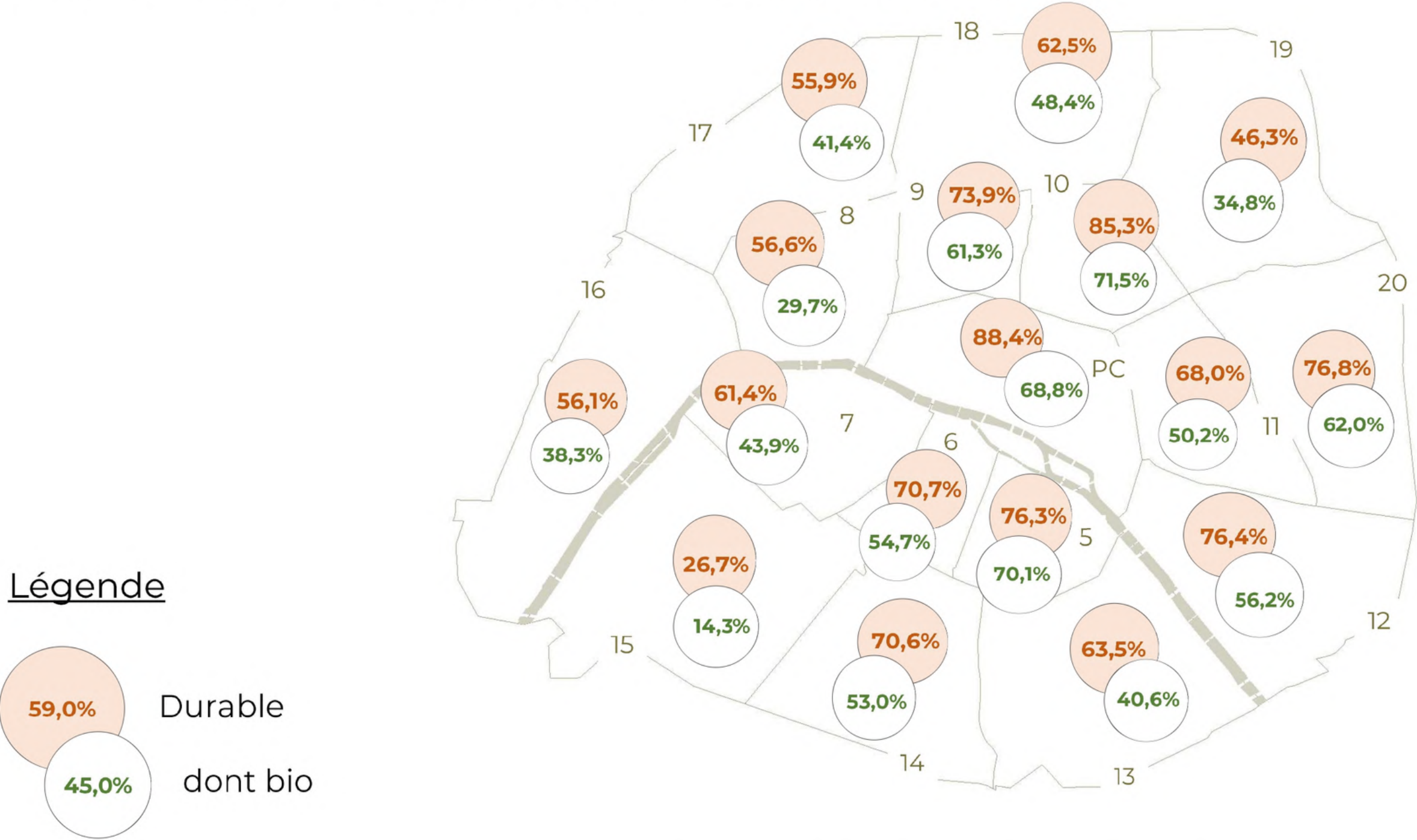
Monographie des indicateurs PAD 2024

Indicateurs PAD	Résultats 2024	Moyenne Ville 2024	Objectifs PAD
Alimentation durable BIO + autres labels (label rouge, MSC, pêche durable, labels équitables)	76.8%	59%	100%
>>> dont BIO	62%	45%	75%
Approvisionnement local	52.7%	17.8%	50%

Nos chiffres en alimentation durable

Indicateurs de durabilité (2)

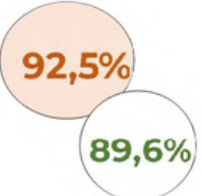
Représentation schématique par gestionnaire des objectifs **d'alimentation durable**



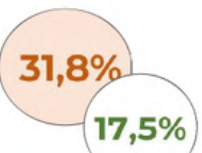
17 CAISSES DES ECOLES

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

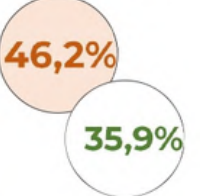
DFPE
établissements d'accueil
de la petite enfance



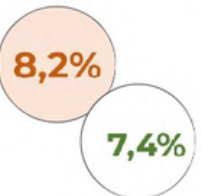
CASVP
EHPAD, restaurants
Émeraude et Solidaires,
portage à domicile



ASPP
restaurants administratifs



EPASE
établissements de l'aide
sociale à l'enfance



Pause méridienne éducative



Ateliers nutrition & développement durable

Sensibilisation ludique à l'équilibre alimentaire et à l'impact de l'alimentation sur la planète.

Visites pédagogiques

Découverte de la cuisine centrale ou d'exploitations agricoles pour comprendre l'origine des repas.

Journées thématiques

Menus spéciaux autour de dates clés pour valoriser nos filières durables, producteurs locaux... et éveiller la curiosité des enfants.

Commission des menus enfants

Les enfants expriment leurs goûts, échangent avec la diététicienne et composent des menus... qui seront ensuite servis à tous.





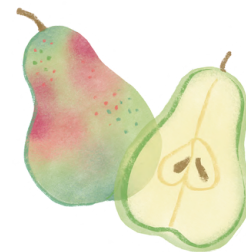
Anti-gaspi & solidarité

Réduire le gaspillage



- Tables de troc dans les réfectoires
- Pesées alimentaires ponctuelles pour mesurer et comprendre le gaspillage
- Découpe de fruit
- Prêt de vaisselle réutilisable

Transformer autrement



- Recettes anti-gaspi : wraps, smoothies, cookies aux haricots blancs, etc.
- Goûters à partager
- Utilisation de la centrifugeuse pour valoriser les fruits non consommés

Agir pour les autres



- Don des surplus à nos associations partenaires
- Une restauration solidaire et engagée

Des actions au service du territoire

- **Des menus thématiques** autour des Journées Nationales ou des événements parisiens ou nationaux (Journée Internationale du Fromage, Coupe du monde de rugby 2023 ou Grand Repas National)
- **Des actions de sensibilisation** autour des enjeux environnementaux, notamment de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Des animations comme des rencontres avec des producteurs** soit sur le temps de la pause méridienne soit sur les exploitations...

A vos côtés, la Caisse des Ecoles participe :

- Financièrement à soutenir vos projets pédagogiques,
- En mettant notre expertise à la disposition de vos animations éducatives
- En participant aux conseils d'écoles et d'administration pour les collèges afin de répondre aux interrogations des familles et de la communauté scolaire.
- En étant associé aux objectifs du PEDT.



2 LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE



Déploiement des centrifugeuses dans tous les collèges et dans quelques écoles

→ jus anti-gaspi tous les vendredis avec les restes de fruits/légumes de la semaine



Déploiement du bar à épices dans tous les collèges

→ personnalisation des plats, découverte de nouvelles saveurs

Paprika, Piment de Cayenne, Herbes de Provence, Curry, Poivre noir



Jetons “végé” ou “mixte”

→ autonomie, meilleure organisation du service

Focus sur les jetons

Inscription au menu **mixte** ou **végé** pour l'année scolaire



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.

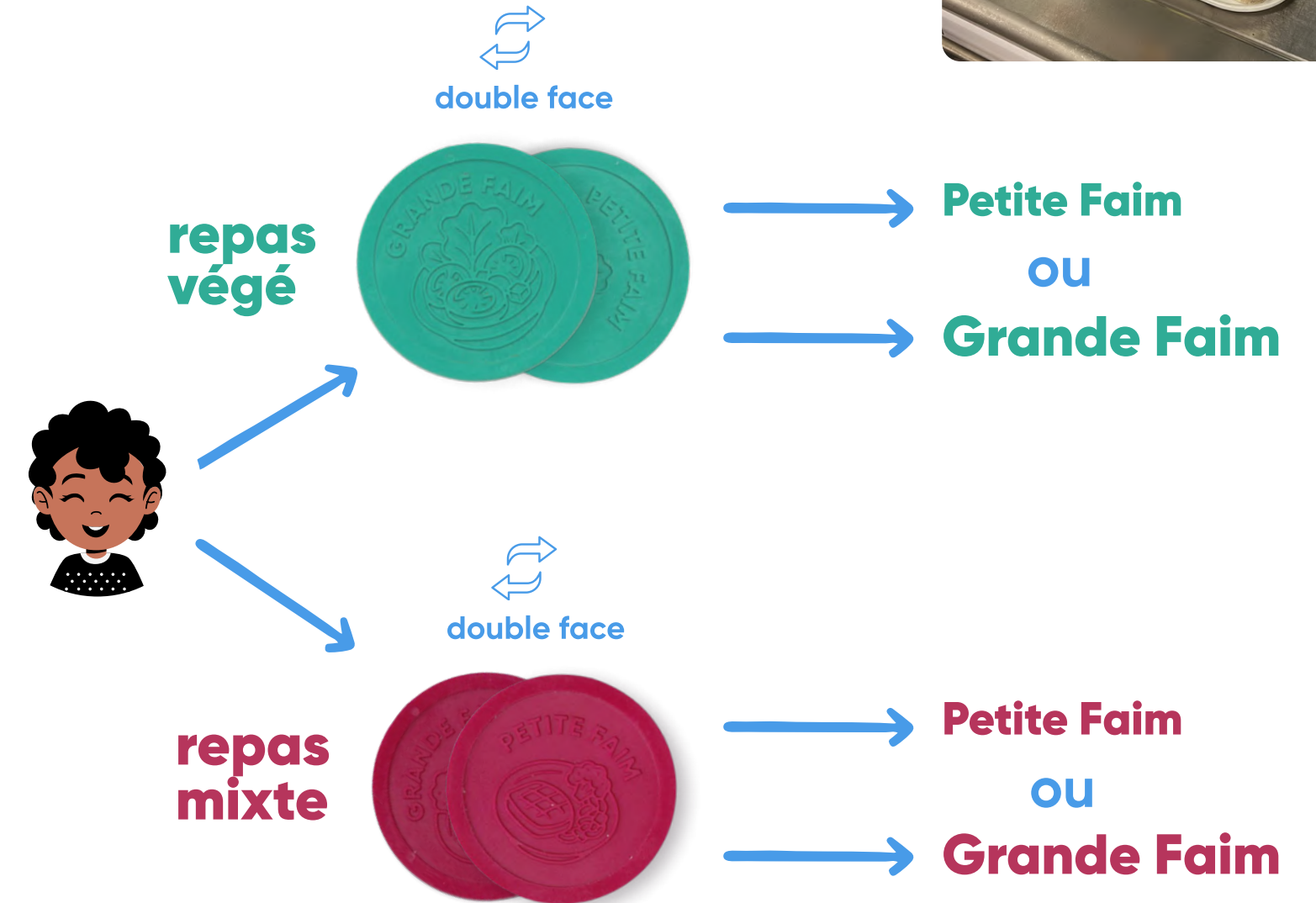
Le choix reste valable toute l'année scolaire sauf demande exceptionnelle de modification.

Des jetons pour décider

L'enfant lit le menu, prend son jeton (végé ou mixte), puis le remet à l'agent-e de restauration en précisant petite ou grande faim !



Une double fonction



3 MENUS PROVISOIRES

OCTOBRE 2025



Légende : vert = bio orange = AOP bleu = poisson frais italique = alternative végétarienne rouge = journée à thème

MENUS DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - OCTOBRE 2025

	Lundi 6 octobre 2025		Mardi 7 octobre 2025		Mercredi 8 octobre 2025	Jeudi 9 octobre 2025		Vendredi 10 octobre 2025		
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
	Journée mondiale du sourire					Le Grand Repas 2025				
Entrée	Salade verte		Salade de tomates vinaigrette			Velouté de butternut		Œuf dur		
Plat protidique	Hamburger végétarien : pain bun, suprême pané végétal et sauce tartare		Poisson pané cheddar		Émincé de jeune bovin sauce forestière		Sauté de poulet sauce panaise		Couscous végétarien	
Alt végétarienne			Pavé blé cantal AOP		Émincé végétarien sauce forestière		Lentilles sauce panaise		/	
Garniture	Pommes sourire		Poêlée de pennes aux petits légumes		Poelée campagnarde : légumes et pommes de terre		Duo de carottes et poivrons au thym et miel		Semoule	
Produit laitier	Vache qui rit		Yaourt nature		Comté AOP				Camembert	
Dessert	Fruit de saison		Tarte aux pommes		Fruit de saison		Verrine yaourt/purée de fruits pomme banane/ éclats de galette		Fruit de saison	
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 13 octobre 2025		Mardi 14 octobre 2025		Mercredi 15 octobre 2025		Jeudi 16 octobre 2025		Vendredi 17 octobre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
	JOURNEE MONDIALE DE L'ŒUFSEMAINE DU GOUTMenu choisi par : Flora TristanMENU OCTOBRE ROSE									
Entrée	Salade verte et tomates		Carottes râpées maison					Salade colorée		
Plat protidique	Tortilla œuf pommes de terre		Merguez de bœuf		Salade verte		Écoles : Poisson pané sauce tartare Collèges : Pizza		Galette au saumon	
Alt végétarienne			Pané croustillant au fromage		Pizza tomate et fromage					
Garniture			Pommes de terre pop's et sauce ketchup maison				Écoles : Pennes Collèges : Salade verte			
Produit laitier	Carré de l'écluse		Saint Nectaire AOP		Yaourt nature		Cantal AOP		Yaourt nature	
Dessert	Ile flottante maison		Purée de pomme fraise en poche		Fruit de saison		Fruit de saison		Crêpe nature avec confiture de fraise ou sucre	
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 20 octobre 2025		Mardi 21 octobre 2025		Mercredi 22 octobre 2025		Jeudi 23 octobre 2025		Vendredi 24 octobre 2025	
Entrée	VACANCES SCOLAIRES									
Plat protidique										
Garniture										
Produit laitier										
Dessert										
	Lundi 27 octobre 2025		Mardi 28 octobre 2025		Mercredi 29 octobre 2025		Jeudi 30 octobre 2025		Vendredi 31 octobre 2025	
Entrée	VACANCES SCOLAIRES									
Plat protidique										
Garniture										
Produit laitier										
Dessert										

3 MENUS PROVISOIRES

NOVEMBRE 2025



Légende : vert = bio orange = AOP bleu = poisson frais italique = alternative végétarienne rouge = journée à thème

MENUS DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - NOVEMBRE 2025

	Lundi 3 novembre 2025		Mardi 4 novembre 2025		Mercredi 5 novembre 2025		Jeudi 6 novembre 2025		Vendredi 7 novembre 2025	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	 Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
										
Entrée	Velouté de potiron		/		Carottes râpées maison		Salade verte et mais		Œufs durs	
Plat protidique	Fajitas		Sauté de dinde LR sauce au jus		Œufs brouillés maison		Poisson frais du jour sauce citron		Pâtes	
Alt végétarienne	Mais		Œufs durs		/		/		Bolognaise végétarienne	
Garniture	Garniture aux haricots rouges, poivrons et sauce tomate		Épinards à la crème		Riz aux petits légumes		Pommes de terre persillées		Bolognaise	
Produit laitier	St-Nectaire AOP		Yaourt nature en poche		Camembert		Fromage blanc nature		Plateau de fromages (comté AOP, chèvre, Tomme blanche)	
Dessert	Purée de pomme framboise en poche		Tarte aux pommes		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote de fruits maison	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Compote		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Compote		Baguette et miel - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait	
	Lundi 10 novembre 2025		Mardi 11 novembre 2025		Mercredi 12 novembre 2025		Jeudi 13 novembre 2025		Vendredi 14 novembre 2025	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	 Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
Entrée	/		FERIÉ				Velouté de carottes			
Plat protidique	Raviolis aux légumes					Cari réunionnais	Boulettes pur bœuf sauce tomate		Grignottes de poulet et sauce tartare	
Alt végétarienne	et fromage râpé					/	Cari réunionnais		Nuggets de blé sauce tartare	
Garniture						Orge perlé	Riz et petits légumes		Pommes de terre à l'ail	
Produit laitier	Compote					Yaourt nature	St-Nectaire AOP		Yaourt nature	
Dessert	Fruit de saison					Fruit de saison	Purée de pomme-abricot en poche		Gâteau maison aux pépites de chocolat	
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison				Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait	
	Lundi 17 novembre 2025		Mardi 18 novembre 2025		Mercredi 19 novembre 2025		Jeudi 20 novembre 2025		Vendredi 21 novembre 2025	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
									JOURNÉE MONDIALE DE LA PECHE	
Entrée			/					Salade de lentilles et échalotes	Pain aux graines de millet	
									Tartinade de poisson et st môret	
Plat protidique	Dahl de lentilles aux épinards		Couscous Royal		Feuilleté au fromage		Émincé de poulet LR sauce crème		Poisson frais du jour sauce au lait de coco	
Alt végétarienne			légumes couscous et pois chiche				Œufs brouillés maison		/	
Garniture	Riz		Semoule		Salade verte		Pommes de terre persillées		Poêlée camarguaise	
Produit laitier	Yaourt nature en poche		Cantal AOP		Fromage blanc aromatisé		Chèvre			
Dessert	et granola au chocolat noir		Fruit de saison		Salade de fruits maison		Compote de fruits maison		Dessert façon "Pêche Melba" (abricots au sirop + sauce chocolat)	
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	
	SEMAINE " ET GOUTS "									
	Lundi 24 novembre 2025		Mardi 25 novembre 2025		Mercredi 26 novembre 2025		Jeudi 27 novembre 2025		Vendredi 28 novembre 2025	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges
			Pain aux graines delin				JOURNÉE DU CHOU-FLEUR			
Entrée	Salade verte et mais vinaigrette		Carottes râpées maison vinaigrette au citron				Velouté carottes-chou-fleur		Salade de lentilles vinaigrette	
Plat protidique	Galette œuf fromage		Poisson pané sauce tartare		Sauté de boeuf sauce orientale		Gratin de chou fleur et pommes de terre gratiné à l'emmental		Poulet rôti LR épicé	
Alt végétarienne			/		légumes couscous et pois chiche				Nuggets de blé	
Garniture			Poêlée campagnarde		Semoule				Pommes de terre pop's sauce blanche	
Produit laitier	Comté AOP		Crème dessert au chocolat		St Nectaire AOP		Carré de l'écluse		Yaourt nature	
Dessert	Fondant au chocolat		Pomme		Salade de fruits maison		Fruit de saison		Banane	
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	

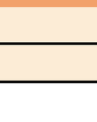
3 MENUS PROVISOIRES

DECEMBRE 2025



Légende : vert = bio orange = AOP bleu = poisson frais italique = alternative végétarienne rouge = journée à thème

MENUS DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - DÉCEMBRE 2025

	Lundi 1 décembre 2025		Mardi 2 décembre 2025		Mercredi 3 décembre 2025	Jeudi 4 décembre 2025		Vendredi 5 décembre 2025	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
Entrée	Salade verte vinaigrette			Œufs durs mayonnaise		Sardine et rondelle de citron		Velouté carottes et patates douces	
Plat protidique	Haricots blancs à l'italienne		Sauté de dinde LR sauce curry		Boulettes pur bœuf sauce aigre douce		Gratin facon mac & cheese (macaronis et cheddar)		Filet de poisson frais sauce citron
Alt végétarienne	/		Mini falafels et houmous de lentilles		Pané croustillant au fromage sauce aigre douce		/		/
Garniture	Bâtonnets de polenta		Blé		Macaronis		Salade verte		Poêlée trio de légumes verts
Produit laitier	Fromage blanc		Plateau de fromages (comté AOP, emmental, Tomme blanche)		Buchette de chèvre		Yaourt nature		Cantal AOP
Dessert	Cookie anti-gaspi au chocolat		Fruit de saison		Compote de fruits maison		Fruit de saison		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
	 Écoles	Collèges	Mardi 9 décembre 2025		 Mercredi 10 décembre 2025	Jeudi 11 décembre 2025		 Écoles	Collèges
	JOURNÉE MONDIALE DU CLIMAT								JOURNÉE DE LA RACLETTE
Entrée	Carottes râpées vinaigrette		Feuilleté légumes mozzarella				Salade verte vinaigrette	Velouté carottes et pommes de terre	
Plat protidique	Pennes		Poisson pané		Dahl de lentilles aux haricots plats		Sauté de boeuf sauce provençale		Raclette
Alt végétarienne	/		/		/		Dahl de lentilles aux haricots plats		Charcuterie végétarienne et pommes de terre
Garniture	Sauce bolognaise aux boulettes de jacquier		Purée de patate douce		Millet		Riz pilaf		
Produit laitier	Carré de l'écluse		St Nectaire AOP		Yaourt nature		Comté AOP		Petit-suisse nature
Dessert	Fruit de saison		Purée de pomme fraise BIO&LO		Salade de fruits maison		Fruit de saison		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
	 Écoles	Collèges	 Mardi 16 décembre 2025	Collèges	 Mercredi 17 décembre 2025	Jeudi 18 décembre 2025		 Écoles	Collèges
							MENU DE FIN D'ANNÉE		
Entrée	/		Coleslaw vinaigrette		/		Cassolette de noix de st jacques à la crème		
Plat protidique	Coquillettes		Risotto aux champignons à la crème		Œufs brouillés maison		Effiloché de pintade confite sauce légère aux légumes		Filet de poisson meunière sauce tartare
Alt végétarienne	/				/		Poêlée maison : butternut rôtie et pois chiche sauce crème		/
Garniture	à la cantonnaise				Curry de haricots plats		Écrasé de pommes de terre		Pommes de terre pop's
Produit laitier	St Nectaire AOP		Yaourt en poche		Comté AOP				Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison		Compote de pomme maison		Fondue de chocolat et fruits frais		Tresse aux pommes
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette et miel - Compote		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait
	Lundi 22 décembre 2025		Mardi 23 décembre 2025		Mercredi 24 décembre 2025		Jeudi 25 décembre 2025		Vendredi 26 décembre 2025
Entrée	VACANCES SCOLAIRES								
Plat protidique									
Garniture									
Produit laitier									
Dessert									
	Lundi 29 décembre 2025		Mardi 30 décembre 2025		Mercredi 31 décembre 2025		Jeudi 1 janvier 2025		Vendredi 2 janvier 2025
Entrée	VACANCES SCOLAIRES								
Plat protidique									
Garniture									
Produit laitier									
Dessert									

4 LES GOÛTERS

- Retour expérience des gâteaux à partager
- Diversité des goûters
- Apports nutritionnels

EXEMPLE :

Baguette et confiture de fraise – briquette de lait

→ représente **17 %** des besoins nutritionnels journaliers d'un enfant en classe maternelle.

Un goûter doit représenter 15 % de l'apport nutritionnel journalier.



5 DÉGUSTATION DE PRODUITS VÉGÉTARIENS

Charcuterie végétarienne :

- Carpaccio de pois chiche



VOUS POUVEZ CONTACTER LA CAISSE DES ECOLES DU 20^e

Retrouvez nous sur :



caissedesecoledu20.fr
30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris
direction@caissedesecoledu20.com
Tel : 01 53 39 16 75

