



LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20^E ARRONDISSEMENT

Commission des menus

Jeudi 29 juin 2023

Ordre du jour

- Bilan de l'année 2022/2023
- Résultats EGalim
- Transition écologique de l'assiette
- Point nutritionnel
- Points de forts de l'année

BILAN DE L'ANNÉE 2022/2023



1^{er} Salade Bar au collège Jean Baptiste Clément 08 septembre 2022



- Rendre les convives plus autonomes
- Solution très plébiscitée par les collégiens

Forum des Associations 10 septembre 2022



- Echanger avec les parents et recueillir les avis des enfants
- Sensibiliser les familles au tri des déchets, aux fruits et légumes de saison, aux fruits bio et à la fabrication du pain bio

Journée Européenne du Bio 23 septembre 2022



- Proposer un menu composé uniquement de produits locaux issus du circuit court
- Sensibiliser les enfants à l'alimentation durable par les producteurs eux-mêmes

Poisson frais 30 septembre 2022



- Proposer du poisson frais cuisiné maison
- Conserver les qualités nutritionnelles et toutes les saveurs de la chair du poisson

Semaine du goût 10 au 14 octobre 2022



Grand Repas 20 octobre 2022



- Proposer un voyage culinaire autour des saveurs du monde
- Sensibiliser les enfants au goût

- Participer à des événements nationaux
- Proposer un repas 100% fait maison
- Remettre au goût du jour des plats emblématiques (soupe maison)

1^{ère} alternative végétarienne 18 novembre 2022



- Laisser aux enfants de composer leur repas avec ou sans viande
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Repas de Noel 15 décembre 2022



- Faire plaisir aux enfants en leur proposant un repas de fête fait maison (cocktail, sauté de chapon, etc)
- Décorer le self pour davantage de convivialité

Nouvel an chinois

23 janvier 2023



- Proposer un menu aux saveurs asiatiques
- Laisser le choix aux enfants en proposant une nouvelle alternative végétarienne en entrée (Samoussas aux légumes ou Nems au poulet)

Chandeleur

02 février 2023



- Proposer un nouveau produit végétarien de qualité en circuit court

Journée Internationale des droits des Femmes

08 mars 2023



- Valoriser, en plus de ses agents, les femmes qui œuvrent au quotidien pour une meilleure alimentation
- Proposer un menu 100% féminin, 100% bio et 100% local

Raclette à la cantine

27 mars 2023



- Relever le défi de proposer pour la première fois de la raclette
- Acheter un produit « hors-normes » et voué à la destruction
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Formation « Cuisine végétale en restauration collective »

29 mars 2023



- Former les agents à cuisiner végétale en restauration collective
- Continuer de mettre tout en œuvre pour répondre au Plan d'Alimentation Durable 2022-2027
- Proposer de nouvelles recettes végétariennes aux enfants

- Premier test de la recette végétarienne « Emincé et carottes à la normande » le 29 avril 2023

Journée pédagogique

03 mai 2023



- Faire découvrir aux enfants des fruits et légumes de saison, Bio et hve (Haute Valeur Environnementale)
- Accompagner la CASPE en proposant des animations pédagogiques aux centres de loisirs de l'arrondissement

- Découverte des cerises de l'exploitation visitée en Mai 2023

Entrée maison

05 mai 2023



- Proposer des carottes râpées et assaisonnées à la Cuisine centrale
- Acheter du matériel adapté

Nouvelle sauce froide maison

15 mai 2023



- Créer une sauce froide maison
- Proposer une sauce en accompagnement aux boulettes végétariennes

Yassa de poulet

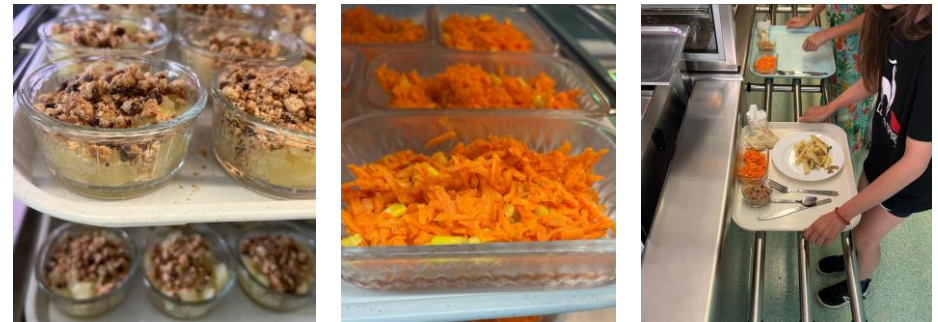
25 mai 2023



- Célébrer la culture culinaire de l'Afrique à l'occasion de la Journée Mondiale de l'Afrique
- Améliorer la qualité gustative des plats proposés

Journée Mondiale des Parents

01 juin 2023



- Offrir la possibilité aux parents de l'arrondissement, dont l'enfant déjeune à la cantine, de proposer un menu équilibré et de saison en prenant en compte les autres menus du mois
- Proposer des visites de la Cuisine centrale aux parents
- Faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs (carottes râpées et mais, gratin de pâtes à la grana, etc)

Festival du Mieux Manger 10 au 17 juin 2023



Notre cantine hors-les-murs :
une expérience inédite



Des nouveautés au menu



Le Grand Repas Parisien



Des animations pédagogiques

Festival du Mieux Manger

10 au 17 juin 2023



Prix coup de cœur : la Caisse des Écoles récompensée pour sa cuisine maison

A l'occasion de la cérémonie des trophées de l'alimentation durable, la Caisse des Écoles a remporté le 2e prix dans la catégorie « cuisiné maison »

Yaourt fermier, Bio, local

16 juin 2023



- Proposer un yaourt en outre
- Réduire les déchets plastiques (achat responsable)
- Progresser dans le « 0 plastique à la cantine »

Hamburger maison à composer soi-même

20 juin 2023



- Créer une nouvelle sauce maison : sauce burger
- Prendre en compte la parole des enfants et proposer un repas plaisir
- Laisser libre court à la créativité des enfants

QUELQUES CHIFFRES

2019 : 47 % d'alimentation durable
dont 28% Bio

2020 : 52% d'alimentation durable
dont 33% Bio

2021 : 56% d'alimentation durable
dont 38% Bio

2022 : 81 % d'alimentation durable
dont 48% Bio

40% des approvisionnements sont locaux, c'est-à-dire dans un rayon de 250 km



En 2023, nous atteindrons 90% d'alimentation durable dont 60% bio.

LE 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 1 200 g CO₂ / repas.



ETAT DES LIEUX QUANTITATIF - GES

Un impact carbone dans la moyenne pour la CDE20 :



LA COUVERTURE DES BESOINS NUTRITIONNELS



LES ENGAGEMENTS DE LA CAISSE DES ÉCOLES



Les axes stratégiques et les objectifs du PNNS 4 :

- Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments
- Mieux manger en restauration hors foyer
- Mieux manger en situation de précarité alimentaire

Garder à l'esprit que l'équilibre alimentaire ne se fait pas sur un seul repas, mais sur la journée et même éventuellement sur plusieurs jours.

⇒ L'important est de suivre les repères de consommation

Le petit-déjeuner: un repas de roll!



Au mieux, un petit-déjeuner se compose:

- ▶ **d'un produit céréalier**, sous forme de tartines (en proposant aussi du pain complet et du pain bis), avec une fine couche de beurre ou de confiture ou de miel. Ou encore, avec un peu de pâte à tartiner chocolatée en fine couche (et pas à la petite cuillère !). Éventuellement des céréales de petit-déjeuner, mais non fourrées et en préférant les plus simples, moins sucrées ;
- ▶ **d'un fruit** ou d'un fruit pressé ou d'un demi-verre de jus de fruits sans sucre ajouté. Sans oublier de l'eau si l'enfant a soif ;
- ▶ **d'un produit laitier**, comme du lait (chaud ou froid, nature ou aromatisé avec de la poudre de cacao), un yaourt ou du fromage blanc...

Les repas de midi et du soir



Le déjeuner et le dîner peuvent avoir la même structure :

- ▶ 1 portion de légumes: en crudités et/ou accompagnement du plat principal...
- ▶ 1 ou 2 fois par jour, de la viande, ou du poisson ou de l'œuf;
- ▶ des féculents: pain complet, riz, pomme de terre au four, pâtes, lentilles...
- ▶ 1 portion de produit laitier: fromage, un yaourt, un fromage blanc...
- ▶ 1 fruit en dessert: en quartier, en compote...
- ▶ eau à volonté: c'est la boisson incontournable à table!

Lorsque le plat principal ne comprend pas de légumes, ils peuvent être proposés en entrée, en salade ou bien remplacés par un fruit supplémentaire au dessert.



Un goûter et... un seul!

Le goûter de l'après-midi, pris à une heure régulière (pas trop proche de celle du dîner), est important pour les enfants. Il peut se composer d'un ou deux aliments choisis par l'enfant parmi les groupes suivants: fruits, lait et produits laitiers, et produits céréaliers.

ÉLABORATION DES MENUS

- Menu à 4/5 composantes pour les maternelles et élémentaires et 5 composantes pour le collège
- Menus validés en commission
- Éléments à intégrer :
 - Repères de consommation du PNNS
 - L'équilibre alimentaire (grammage du GEMRCN majoré de 10% à 20% pour la composante féculent pour compenser les besoins des collégiens en pleine croissance et soutenir les besoins des catégories sociales défavorisées)
 - La variété, le gout et la qualité gustative des repas
 - Nos engagements en faveur du durable, contre le gaspillage alimentaire
- Ainsi les menus proposés comportent:
 - Deux repas végétariens par semaines
 - 81% de produits issus de l'alimentation durable dont 48% de bio (bio, label, pêche durable...etc)
 - 40% des produits sont locaux dans un rayon de 250 kilomètres
 - Des menus « plaisirs sains » une fois par mois (burger de veau ...etc)

BESOINS ALIMENTAIRES DES ENFANTS:

En maternelle



NUTRIMENTS

MATERNELLE (DE 3 À 5 ANS)

Besoins énergétiques par jour

Kcal/jourj

1200-1400 kcal

Protéines

13-19g/j

Pourcentage de l'apport énergétique

10-15%

Glucides

40-55%

Dont glucides hors lactose et galactose (sucres des fruits et sucres ajoutés, et produits sucrés)

max: 60g

Lipides

35-40%

Fibres

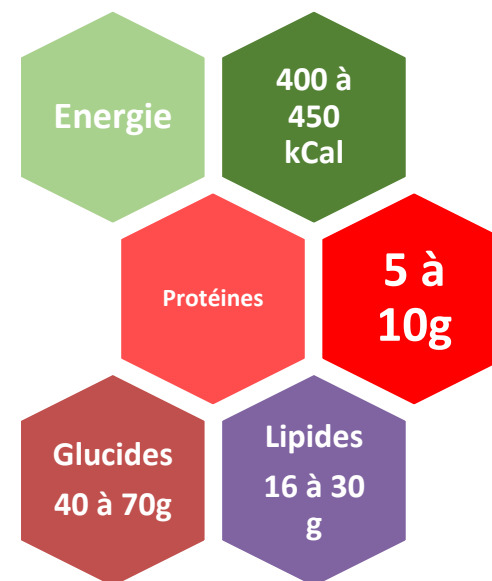
14g

Calcium

700-1000mg/j

Fer

7-10 mg/j



BESOINS ALIMENTAIRES DES ENFANTS:

En élémentaire



NUTRIMENTS ÉLÉMENTAIRE (DE 6 À 10 ANS)

Besoins énergétiques par jour
Kcal/jour 1600-2200

Protéines 19-35g/j
Pourcentage de l'apport énergétique 10-20%

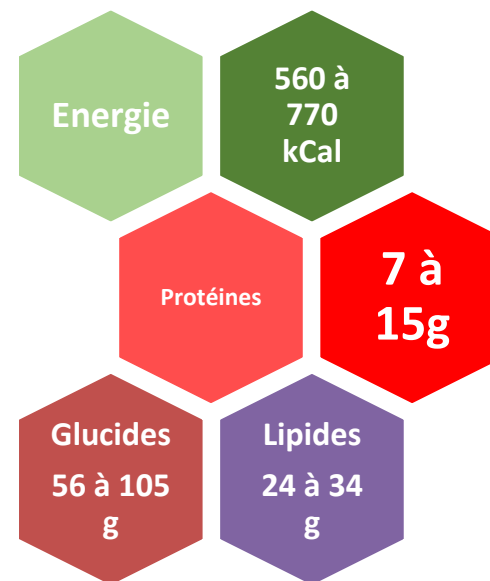
Glucides 40-55%
Dont glucides hors lactose et galactose (sucres des fruits et sucres ajoutés, et produits sucrés) Max 75g

Lipides 35-40%

Fibres 16g

Calcium 1000-1300mg/j

Fer 10-12mg/jr

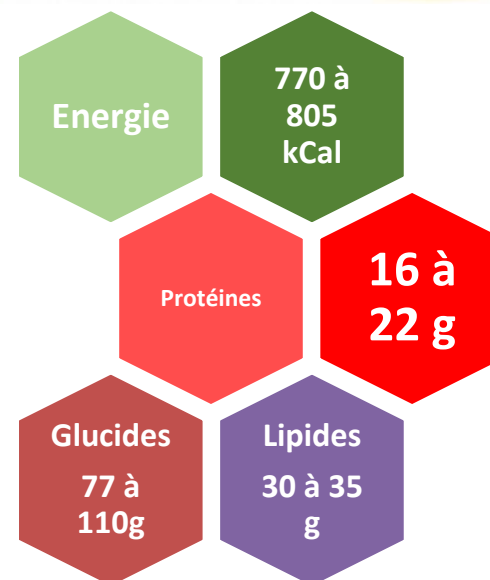


Besoins alimentaires des enfants:

Au collège

NUTRIMENTS COLLÈGE (DE 11 À 15 ANS)

Besoins énergétiques par jour	Kcal/jour	2200-2300
Protéines Pourcentage de l'apport énergétique		46-52g/j 10-20%
Glucides Dont glucides hors lactose et galactose (sucres des fruits et sucres ajoutés, et produits sucrés)		40-55% Max 100g
Lipides		35-40%
Fibres		19g
Calcium		1300mg/j
Fer		11-15mg/j

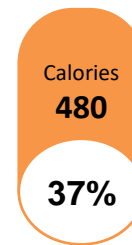
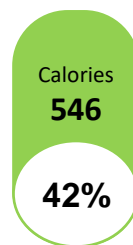
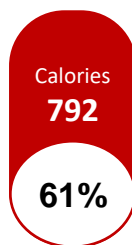
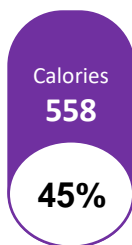




ANALYSE DES MENUS PROPOSÉS

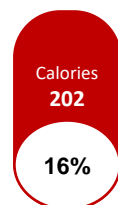
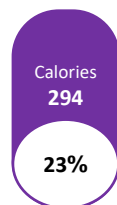


Apports nutritionnels du déjeuner et gouter Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023
Carottes râpées maison Croq végétarien  Poêlée de ratatouille  Emmental Fruit de saison	 Tomates/ salade + Pain Burger Hamburger Steak haché de veau sauce burgermaison Pommes de terre crunchy  Liégeois pommes banane chocolat	 100% Boulettes végétariennes sauce au yaourt  Blé à la tomate  Yaourt Nature IDF Salade de fruits arlequin	 Paupiette de veau aux champignons de Paris Jardinière de légumes  Carré de l'est Fruit de saison	Concombre et <i>vinaigrette</i> Poisson pané à la tomate Chou fleur Romanesco Pommes de terre  Carré frais Fruit de saison



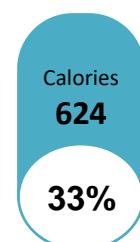
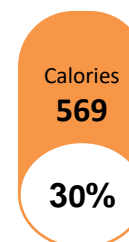
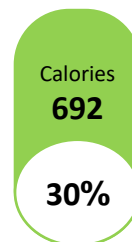
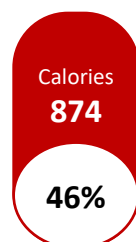
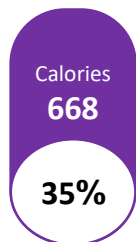
 Baguette et chocolat Lait nature	Baguette et confiture de fraise Pomme	Baguette viennoise au chocolat Nectarine	Baguette et confiture d'abricot Jus de pomme	Baguette et fromage Pêche 
---	---	---	--	---



*Pourcentage des repères nutritionnels journaliers

Apports nutritionnels du déjeuner et gouter Élémentaire

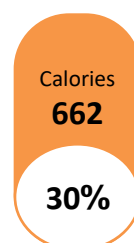
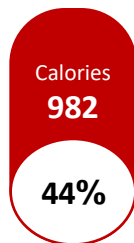
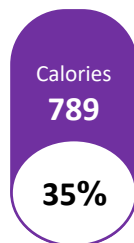
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/06/2023	20/06/2023	21/06/2023	22/06/2023	23/06/2023
<p>Carottes râpées maison</p> <p>Croq végétarien</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates/ salade + Pain Burger</p> <p>Hamburger</p> <p>Steack haché de veau sauce burgermaison</p> <p>Pommes de terre crunchy</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Liégeois</p> <p>pommes banane chocolat</p>	<p>Boulettes végétariennes sauce au yaourt</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Yaourt Nature IDF</p> <p>Salade de fruits arlequin</p>	<p>Paupiette de veau aux champignons de Paris</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre et vinaigrette</p> <p>Poisson pané à la tomate</p> <p>Chou fleur Romanesco</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>



*Pourcentage des repères nutritionnels journaliers

Apports nutritionnels du déjeuner et gouter Collège

LUNDI 19/06/2023	MARDI 20/06/2023	JEUDI 22/06/2023	VENDREDI 23/06/2023
<p>Carottes râpées maison</p> <p>Croq végétarien</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates/ salade + Pain Burger</p> <p>Hamburger Steack haché de veau sauce burger maison</p> <p>Pommes de terre crunchy</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Liégeois pommes banane chocolat</p>	<p>Paupiette de veau aux champignons de Paris</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre et <i>vinaigrette</i></p> <p>Poisson pané à la tomate</p> <p>Chou fleur Romanesco Pommes de terre</p> <p>Pain Frais BIO</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>



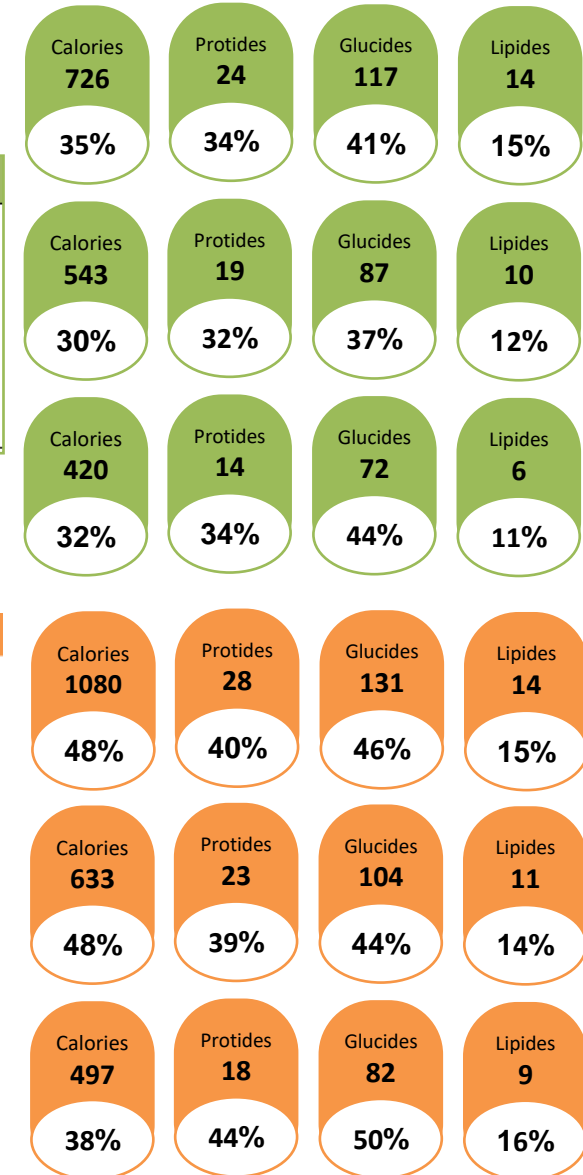
*Pourcentage des repères nutritionnels journaliers

Focus sur les menus végétariens proposés

- Familles de produits proposés pour les menus végétariens:
- Les légumineuses : Dhal de lentilles, pâtes à la mexicaine
- Les protéines végétales : Emincé végétal* sauce normande, Tikka massala pois chiche courgette
- Les omelettes : omelette au fromage,
- gratins
- *A base de pois cassés bio, sans soja, sans colorant ni additif

05/07/2023
Coleslaw mayonnaise
Dahl de lentilles/épinard au lait de coco
Quinoa
Yaourt au citron
Fruit de saison

15/06/2023
Salade verte et vinaigrette
Pâtes à la mexicaine
Yaourt local enseau 5 kg
Coulis de fruits rouges



*Pourcentage des repères nutritionnels journaliers

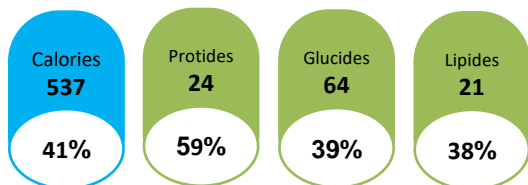
Apport moyen des menus sur une période

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
Betteraves et vinaigrette Boulettes végétariennes sauce aigre-douce Poêlée Pad Thai Crème dessert à la vanille Baguette et chocolat Lait nature	Emincé de bœuf sauce tomate Pommes de terre vapeur Saint Paulin Flan Pâtissier Baguette et confiture de fraise Pomme	Emincé végétal sauce normande Riz Yaourt aromatisé Compote de pommes Baguette viennoise au chocolat Poire	Journée mondiale des océans Nuggets de poisson sauce tartare Haricots beurre Yaourt Nature Bio Fruit de saison Baguette et miel Jus de pomme	Concombre et vinaigrette Couscous Merguez douce/boulettes végé (semoule, légumes et pois-chiches) Tomme blanche Liegeois pomme fraise Baguette et fromage Poire
12/06/2023 Tomates cerise Omelette au fromage Salade verte Yaourt à la banane Far Breton Nature Baguette et chocolat Lait nature	Emincé de poulet Poêlée de ratatouille Emmental Tarte aux pommes Baguette et confiture de fraise Pomme	Tomate et vinaigrette Filet de colin MSC sauce curry Riz Yaourt nature IDF Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat Poire	Salade verte et vinaigrette Pâtes à la mexicaine Yaourt lcoal en seau 5 kg Coulis de fruits rouges Baguette et confiture d'abricot Jus d'orange	Salade verte et vinaigrette Sauté de veau LR/sauté de porc Pommes de terre vapeur Yaourt à la vanille Baguette et fromage Pomme
19/06/2023 Carottes râpées maison Croq végétarien Poêlée de ratatouille Emmental Fruit de saison Baguette et chocolat Lait nature	Tomates/ salade + Pain Burger Hamburger Steak haché de veau sauce Burger maison Liégeois pommes banane chocolat Baguette et confiture de fraise Pomme	Œuf dur mayonnaise Boulettes végétariennes sauce au yaourt Blé à la tomate Yaourt Nature IDF Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat Nectarine	Paupiette de veau aux champignons de Paris Jardinière de légumes Carré de l'Est Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot Jus de pomme	Concombre et vinaigrette Poisson pané à la tomate Chou fleur Romanesco/pommes de terre Carré frais Fruit de saison Baguette et fromage Pêche
26/06/2023 Poulet sauce basquaise Poêlée de ratatouille Cantal Jeune AOP Fruit Baguette et chocolat Lait nature	Dos de colin sauce citron Haricots beurre Camembert Fruit de saison Baguette et confiture de fraise Pomme	Tomates en salade Pavé fromager Poêlée paysanne Yaourt nature Fruit Baguette viennoise au chocolat Pêche	Emincé de bœuf à la moutarde Carottes Mimolette Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot Jus multfruits	Concombre IDF et vinaigrette Bolognaise végétarienne Pâtes locales Yaourt nature Baguette et fromage Abricots
03/07/2023 Boulettes de bœuf sauce tomate Purée de carottes Fromage ail et fines herbes Fruit Baguette et chocolat Lait nature	Melon Filet de poisson sauce quimperoise Galettes de légumes Saint Nectaire AOP Baguette et confiture de fraise Pomme	Coleslaw mayonnaise Dahl de lentilles/épinard au lait de coco Quinoa Yaourt au citron Fruit de saison Baguette viennoise au chocolat Pêche	Tikka Massala Pois chiches et courgettes Riz Yaourt nature Bio Fruit Baguette et confiture d'abricot Jus multfruits	Wings de poulets Frites Mimolette Tarte au citron Baguette et fromage Abricots

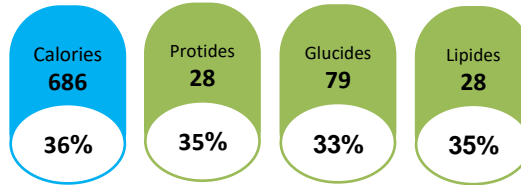
Menu unique proposé par

PRINTEMPS BIO

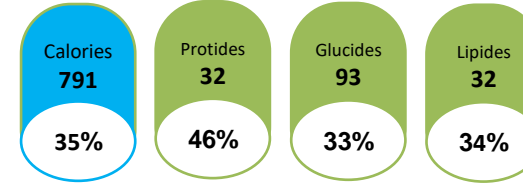
Maternelle



Élémentaire



Collège



*Pourcentage des repères nutritionnels journaliers

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE - SEPTEMBRE 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	Menu de bienvenue / Ouverture Coupe du monde Rugby 07/09/2023	08/09/2023
	Melon Emincé de bœuf sauce tomate Haricots plats à l'ail Yaourt au chocolat Baguette Bio et miel île de France	Taboulé maison Poisson froid sauce tartare Ratatouille Fromage AOP à la coupe Fruit de saison Baguette et confiture	Ouf dar mayonnaise Dahl de lentilles épinards Riz Bio Yaourt nature bio IDF (Rambouillet) Baguette viennoise	Cocktail de bienvenue Salade/tomate/oignons Kebab sauce blanche / Emincé végétarien Frites Tomme blanche (à la coupe) Pastèque Pain Pita Baguette Bio et fromage	Tomates bio vinaigrette Emincé végétal aux carottes Pâtes Bio Crème dessert à la vanille Bio Prunes Bio Baguette viennoise au chocolat
	30 ans Chili 11/09/2023	12/09/2023	Hommage Chili 13/09/2023	Poire 14/09/2023	Lait 15/09/2023
	Salade tomate/oignons/citron maison Recette chilienne (viande hachée/poivrot/ fromage fondu) Fromage ail et fines herbes Raisins Pain Bio Baguette Bio et miel île de France Lait	Sauté de dinde sauce curry Pommes de terre vapeur* / haricots verts Comté AOC & son pain Yaourt nature bio en sauce/ coulis de fruits Pain Bio Baguette viennoise pépites de chocolat Fruit de saison	Guacamole Pâtes (coquillettes Terre Pays d'Othe) à la chilienne (Pâtes, haricots rouges, lentilles, maïs) Yaourt nature Bio IDF* Prunes Pain Bio Baguette Bio et confiture de fraise Lait	Boulettes de bœuf sauce tomate ratatouille/ bié Chanteneige Poire Pain Bio Baguette Bio et fromage Banane	Concombre et vinaigrette Filet de lieu MSC sauce citron Printanière de légumes Cantal jeune AOP Pomme Pain Bio Pain et confiture d'abricot Jus multifruit
	Assiette végétale 18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
	Tortilla bio (omelette/pommes de terre) Haricots beurre à l'italienne Bio Carré de l'est Bio Crème dessert chocolat Bio Pain Bio Baguette Bio et confiture de fraise Lait	Emincé de dinde sauce Marengo Pâtes bio locales (coquillettes)/ ratatouille Camembert (unité) Salade de fruit maison Pain Bio Baguette viennoise pépites de chocolat Fruit de saison	Salade de lentilles maison Burger de veau sauce au bleu Jardinière de légumes/ bié bio Tarte pommes / rhubarbe Pain Bio Baguette Bio et confiture d'abricot Compote de pomme à boire	Couscous Merguez et boulettes végétariennes (Semoule, légumes, pois chiches) Yaourt Bio vanille Prunes Bio* Pain Bio Baguette Bio et chocolat Lait	Pavé de colin MSC sauce crème Duo épinards/ pommes de terre béchamel Saint Nectaire AOP Raisin Bio* Pain Bio Baguette Bio et fromage Fruit de saison
	25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
	Journée nationale de la Bio		SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE		
	Tomates bio IDF Tikka massala pois chiche et riz Coulommiers Bio Compote pomme Bio (en outre) Pain Bio Baguette viennoise Lait chocolaté	Carottes râpées maison Parmentier de bœuf bio (version végétarienne et version viande) Camembert bio Pomme bio Pain Bio Baguette Bio et confiture d'abricot Fruit de saison	Gratin de coquillettes végétarien Flan caramel Bio raisin Bio Pain Bio Baguette Bio et confiture de fraise Lait	Filet de poisson sauce citron Purée de carottes et panais Petits suisse nature* Poire Bio Pain Bio Baguette Bio et chocolat Jus multifruits	Salade de pommes de terre maison Emincé de poulet Haricots blancs à la tomate/ Riz Yaourt brassé fermier du Valentin (outre) Prunes Bio* Pain Bio Baguette Bio et fromage Fruit de saison



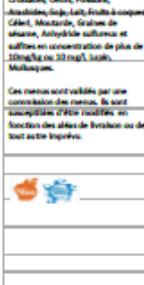
NON LABELS
 Plan d'alignement durable
 BIO Produits de l'Agriculture Biologique
 Le pain est également issu de l'Agriculture Biologique
 Valeurs Label Rouge
 MSC Poisson issu de la pêche durable
 Préparez vos repas à l'école

Assiette végétale

Pain du week-end

INFORMATIONS
 Les minceurs de bœuf sont d'origine française issus de bovidés de type "Charolais"
 Conformément au règlement CE n°1831/2003 (Règlement NUTRI) nos menus sont exempts de colorants les 14 allergènes suivants :
 Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Cacao, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Laites, Mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont conçus en fonction des allergies et des besoins de tout autre nature.



NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOTRE ACTUALITÉ !



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

direction@caissedesecoles20.com

Tel : 01 53 39 16 75