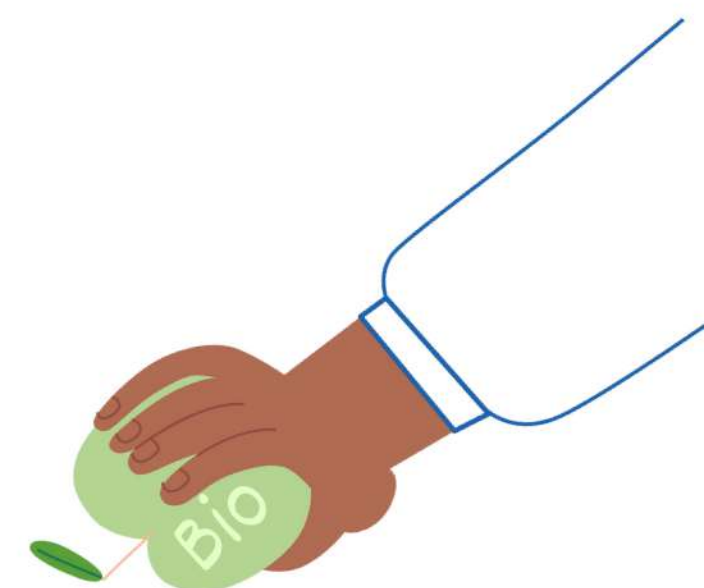
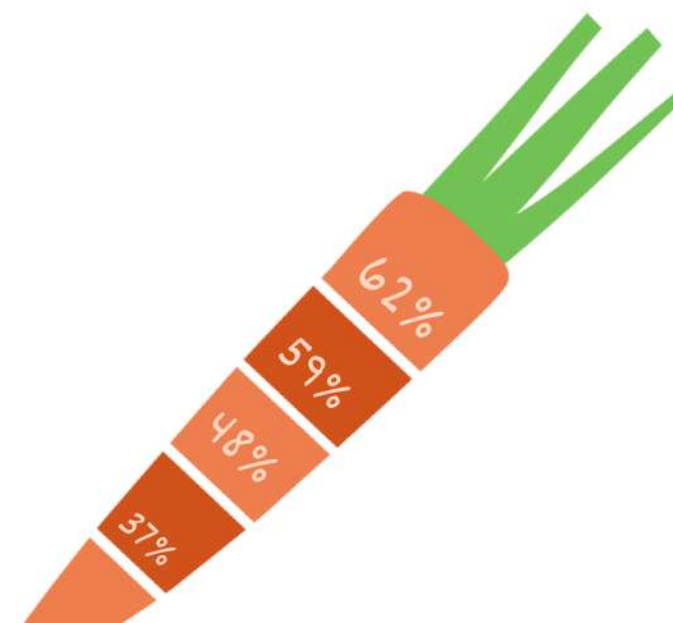
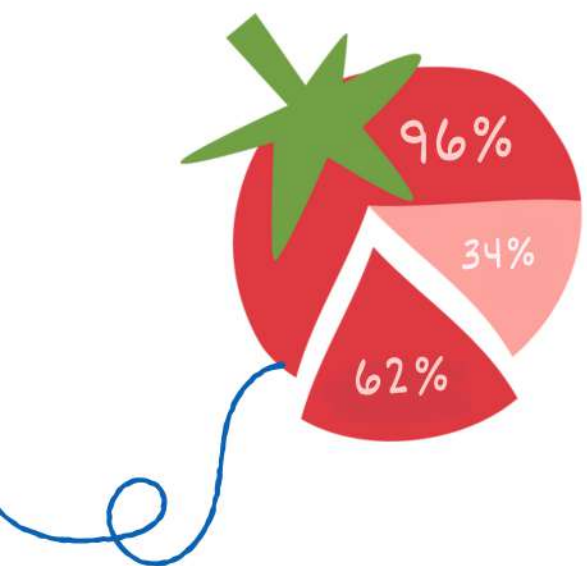
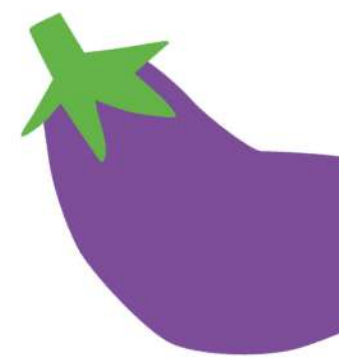


MARDI
25
NOV.
2025
18H30

PARLONS CANTINE



ORDRE DU JOUR

1. Présentation de la Caisse des Écoles du 20^e

Fonctionnement, missions et objectifs

2. Témoignages de grands témoins

Fondation Nature & Homme, Restau'Co,
GAB Île-de-France, Fairtile

3. Présentation des menus

De janvier à mars 2026

4. Conclusion

par Éric Pliez, président de la Caisse des Écoles
et maire du 20^e

5. Temps de convivialité

Dégustation de produits servis à la cantine



1 QUI SOMMES-NOUS ?

La Caisse des Écoles, c'est :



**13 300 repas servis
chaque jour**



**Une équipe de 350
agent.e.s**



**Une mission : garantir des repas équilibrés, surs et
durables aux enfants des écoles et collèges
publics du 20e**



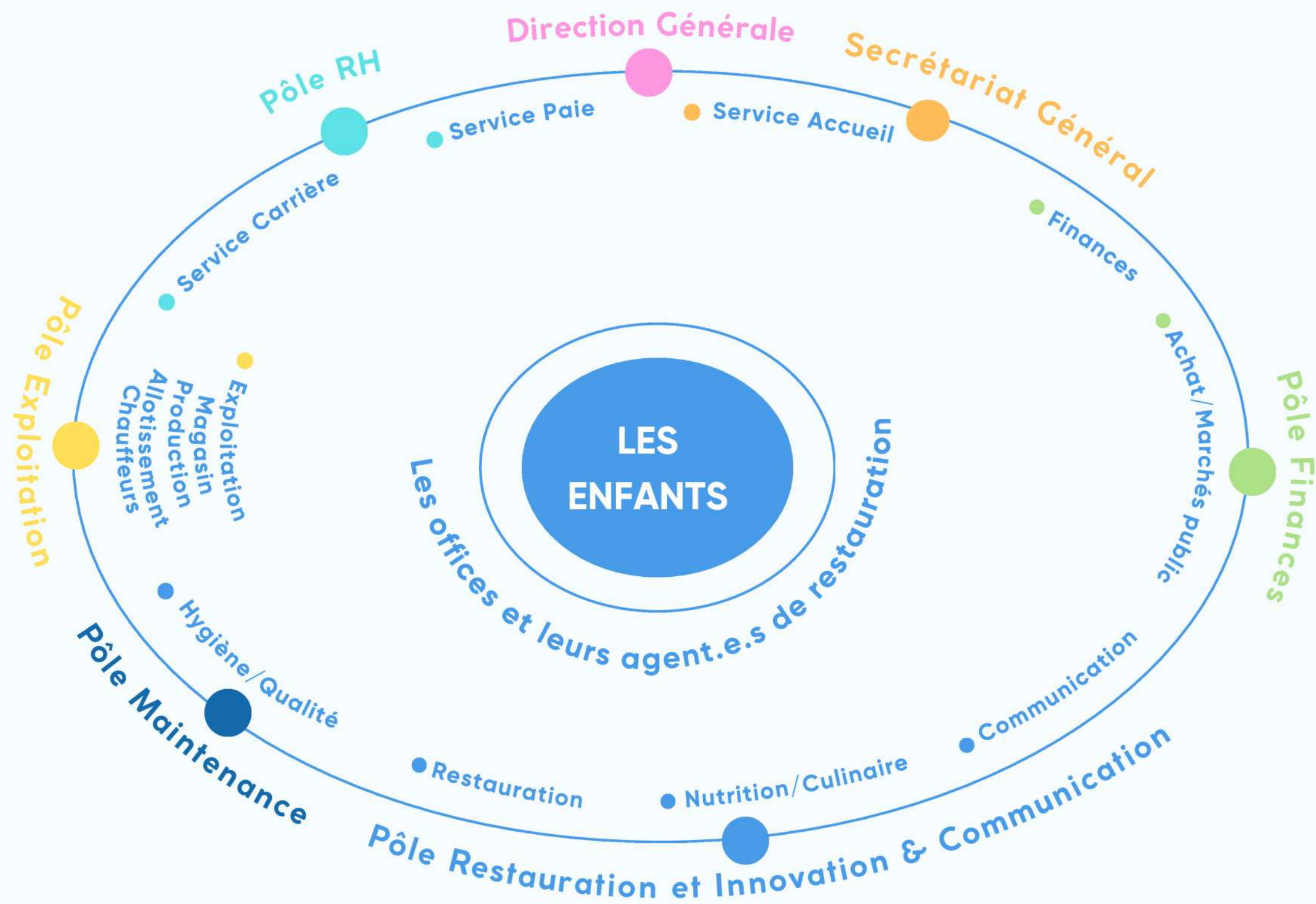
Eric PLIEZ

Président



Grégory MÈCHE

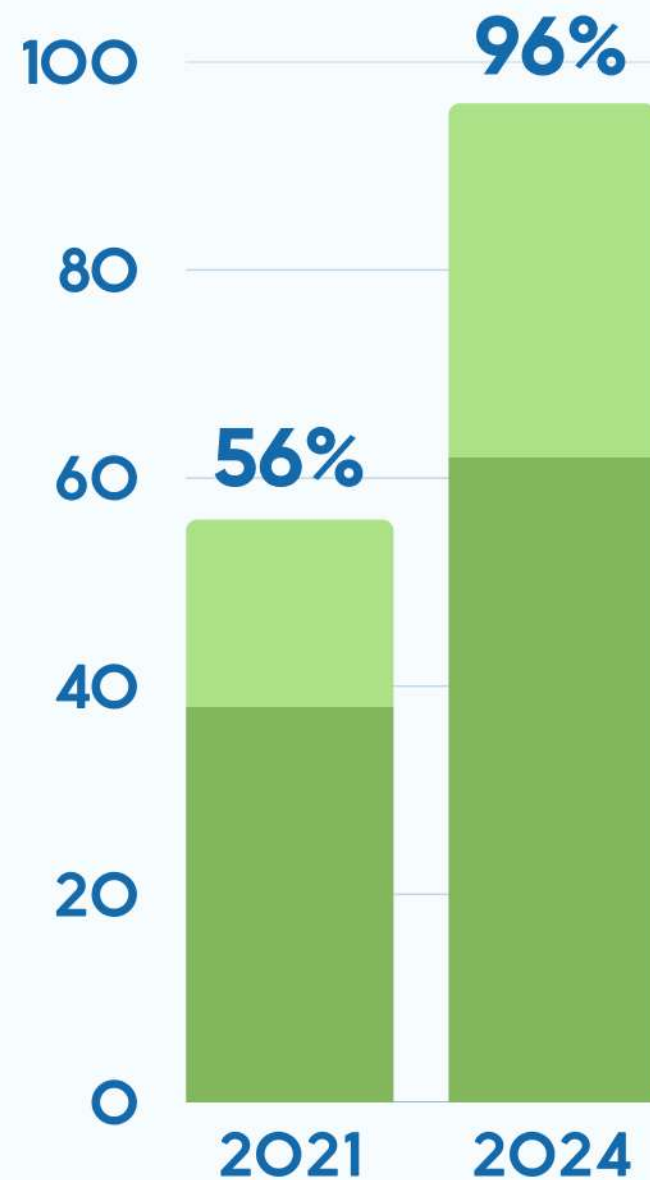
Directeur Général



Notre évolution



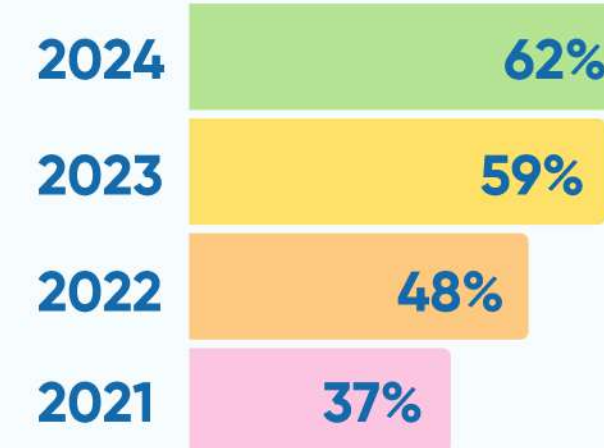
Nos chiffres alimentation durable



- Alimentation durable
- Dont bio



Pourcentage (%) de produits issus de l'agriculture biologique



2021

80%

de plats agro-industriels



- Au moins 1 plat complet par semaine était issu directement de l'agro-industrie, prêt à consommer

- Toutes les entrées étaient industrielles, sauf les salades préparées sur place

2025

80%

des plats sont préparés maison



- Partenariats avec des ateliers lorsque nos équipements ne permettent pas de tout cuisiner en interne

- Entrées faites maison, y compris les soupes, à partir de produits bruts

Réduction de l'empreinte carbone des repas

Où on en était :

2020	1830	gCO ₂ / repas
2022	1476	gCO ₂ / repas

Où on en est aujourd'hui (calcul 2024) :

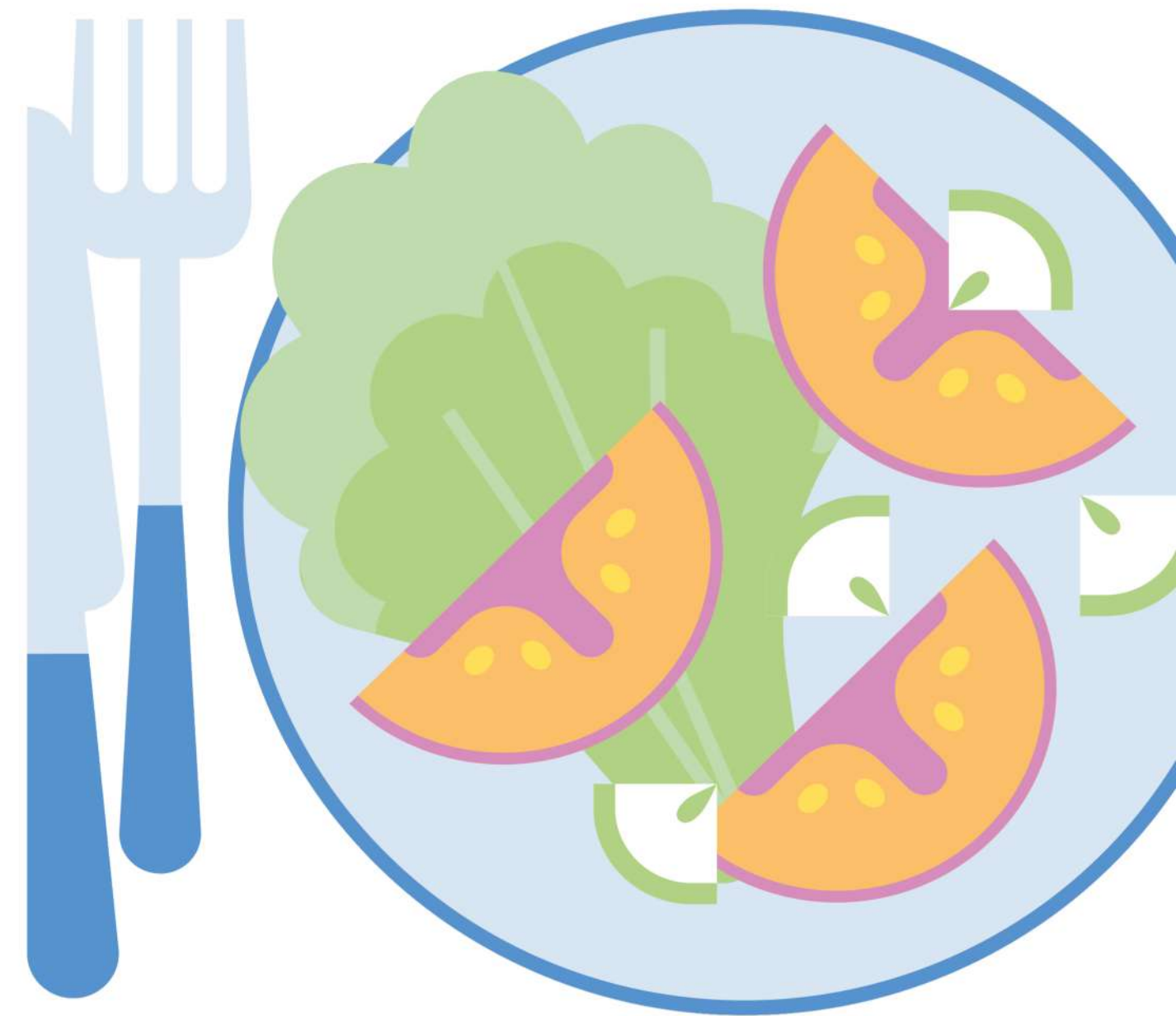
2024	880	gCO ₂ / repas
------	-----	--------------------------

➡ Grâce à 2 repas végétariens par semaine et une alternative végétarienne quotidienne

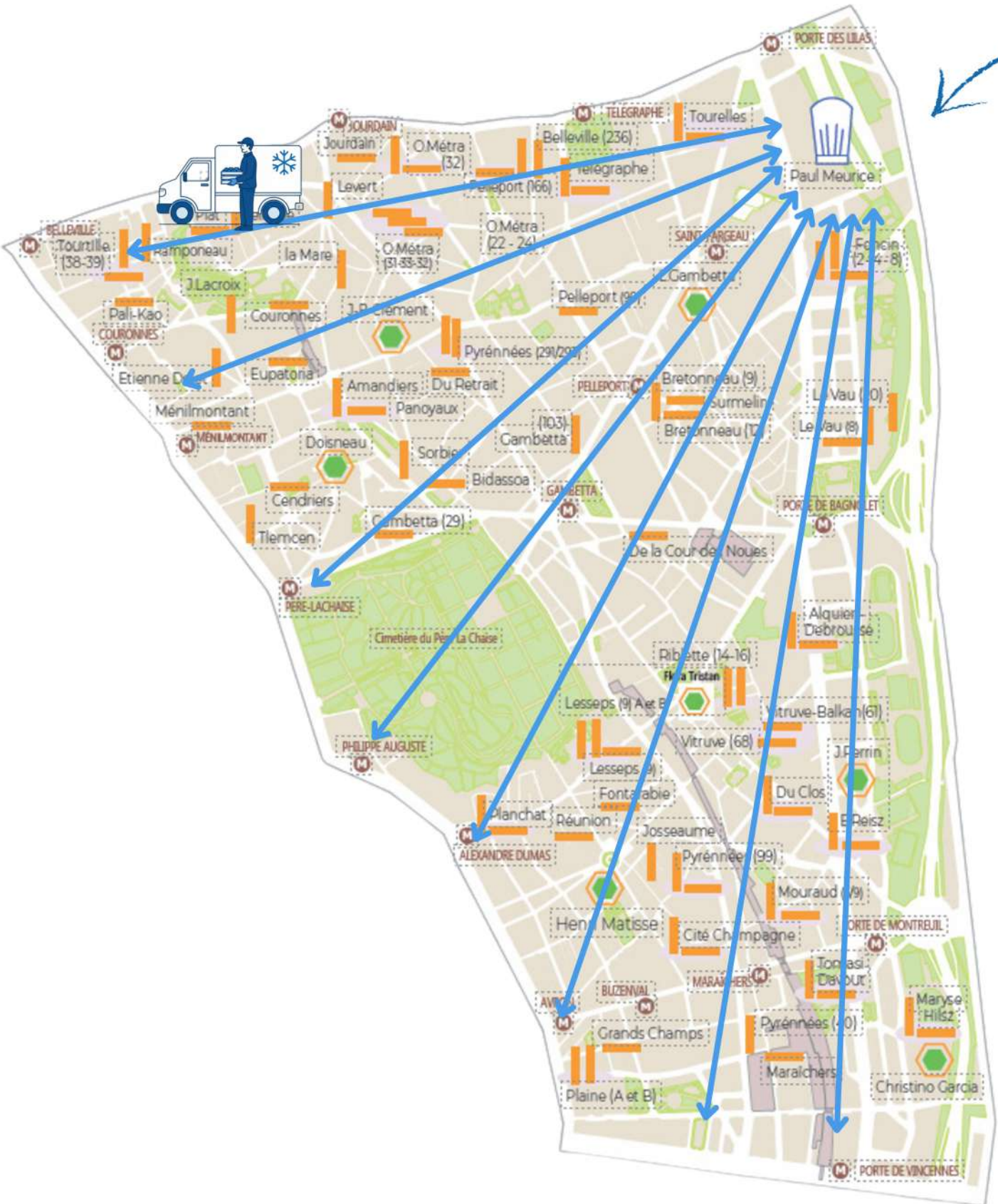
Objectif Ville de Paris (Plan Climat 2030) :

2030	632	gCO ₂ / repas
------	-----	--------------------------

**Comment sont
préparés les repas ?**



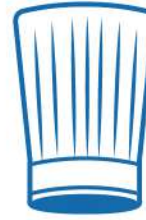
À la cuisine Paul Meurice



Cuisine centrale Paul Meurice :

 Lieu de **préparation de tous les repas** de la Caisse des écoles du 20e

- Production quotidienne (sauf week-end)
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Objectif : qualité, équilibre et régularité



Organisation

- 1 seul point de livraison et un volume conséquent permettant de travailler **en circuit court**
- **67** sites livrés **chaque jour** → **8 tournées** 



Liaison froide

- **Plats cuisinés** à J-1 ou à J-3, refroidis, livrés froids, dans des **barquettes en inox**, réchauffés avant le service.
- Meilleure maîtrise sanitaire



Sortie du jetable : l'inox, une petite révolution



Fin des contenants jetables

Depuis janvier 2025, en conformité
avec la loi AGEC

Ce sont ainsi plus de 30 tonnes de
déchets que nous ne jetterons plus
chaque année, grâce à l'adoption
des barquettes inox.

Tunnel de lavage

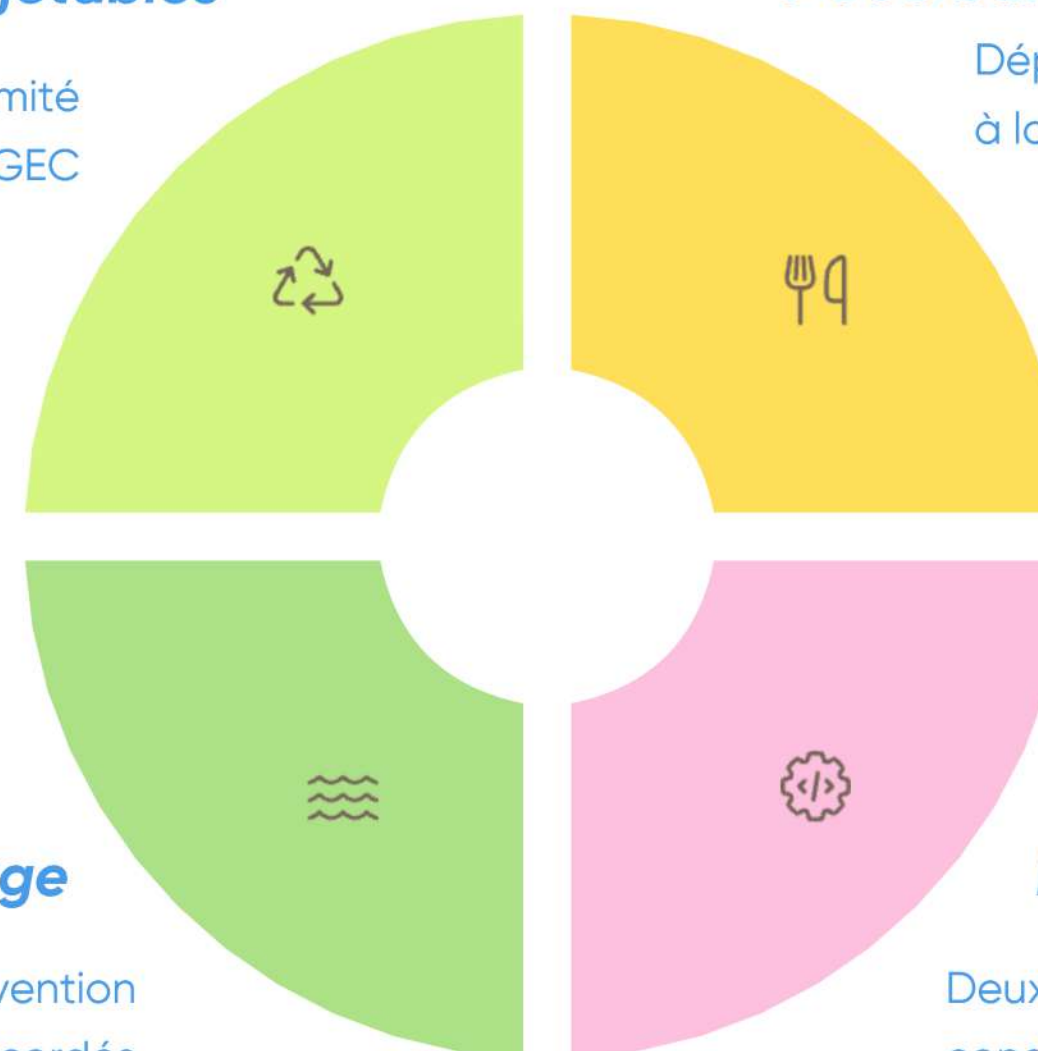
200 000 € de subvention
d'investissement accordés
par la Ville de Paris

9 000 barquettes inox

Déployées dans les écoles et
à la cuisine centrale

Nouvelles chaînes

Deux chaînes de
conditionnement adaptées à
l'inox installées en 2024



Avec des recettes faites maison

- **Des recettes 100 % maison et savoureuses**

Dahl de lentilles au lait de coco, curry de pois chiches... Des plats riches en protéines végétales et préparés avec des légumineuses bio.

- **Des desserts maison**

Gâteaux maison miel, vanille, citron, chocolat noir... Riz au lait, île flottante, compotes maison (préparées avec des pommes issues d'écarts de tri), salades de fruits maison (réalisées directement sur les offices.)



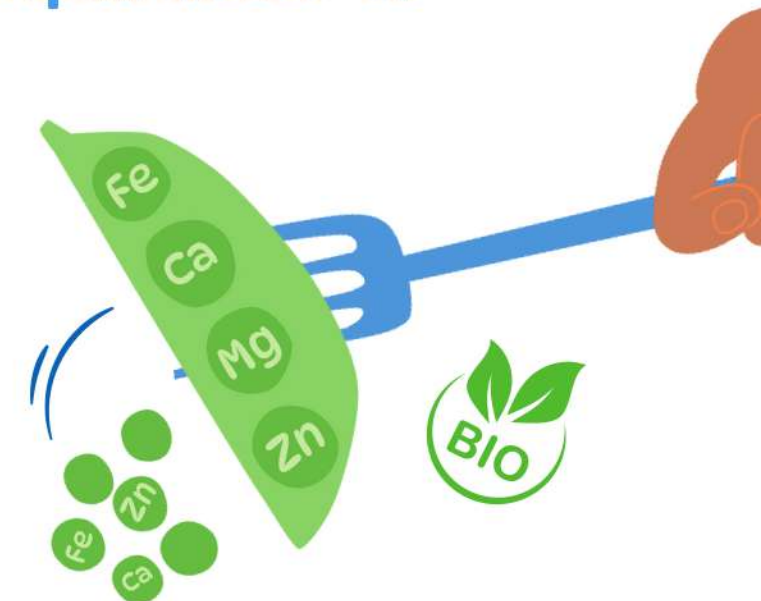
**Parce que c'est meilleur !!
Les cuisiniers sont
régulièrement formés et
participent à des projets
collectifs pour améliorer les
plats qu'ils proposent aux
enfants !**



Avec des produits de qualité ★



- Des légumes : bio, de saison et français (surgelés ou frais)
- Des féculents bios et français (riz bio camarguais, pâte 100% blé français, pain bio et local)
- Des fruits frais 100 % bios et français (hors agrumes).
- Des épices bios
- Des fromages locaux, issus de filières équitables
- Des yaourts fermiers, bios
- Des protéines (viandes, légumineuses) locales, équitables et durables



Le saviez-vous ?



Depuis la rentrée 2025, des **bars à épices** ont été mis en place pour les collégiens.

Ils découvrent ainsi de nouvelles saveurs et ajustent le goût de leurs plats à leur souhait.



Nous nous fournissons chez **Alpina Savoie** pour nos **pâtes**.

C'est la seule entreprise française qui fabrique des pâtes à partir de blé dur 100 % français.



Nous allons servir **le premier et l'unique yaourt grec bio en vrac** produit par Yohan du réseau *Invitation à la ferme* situé dans le Morbihan, le seul en France à faire ce produit.



Les cantines du 20^e sont les **premières en France** à proposer du **jeune bovin d'Île-de-France certifié Commerce équitable** issu de l'Organisation de producteurs « Nos bovins d'Île-de-France », élevé au pré dans le 78, afin de rendre cette filière éligible à la loi Loi EGALIM et au PAD.

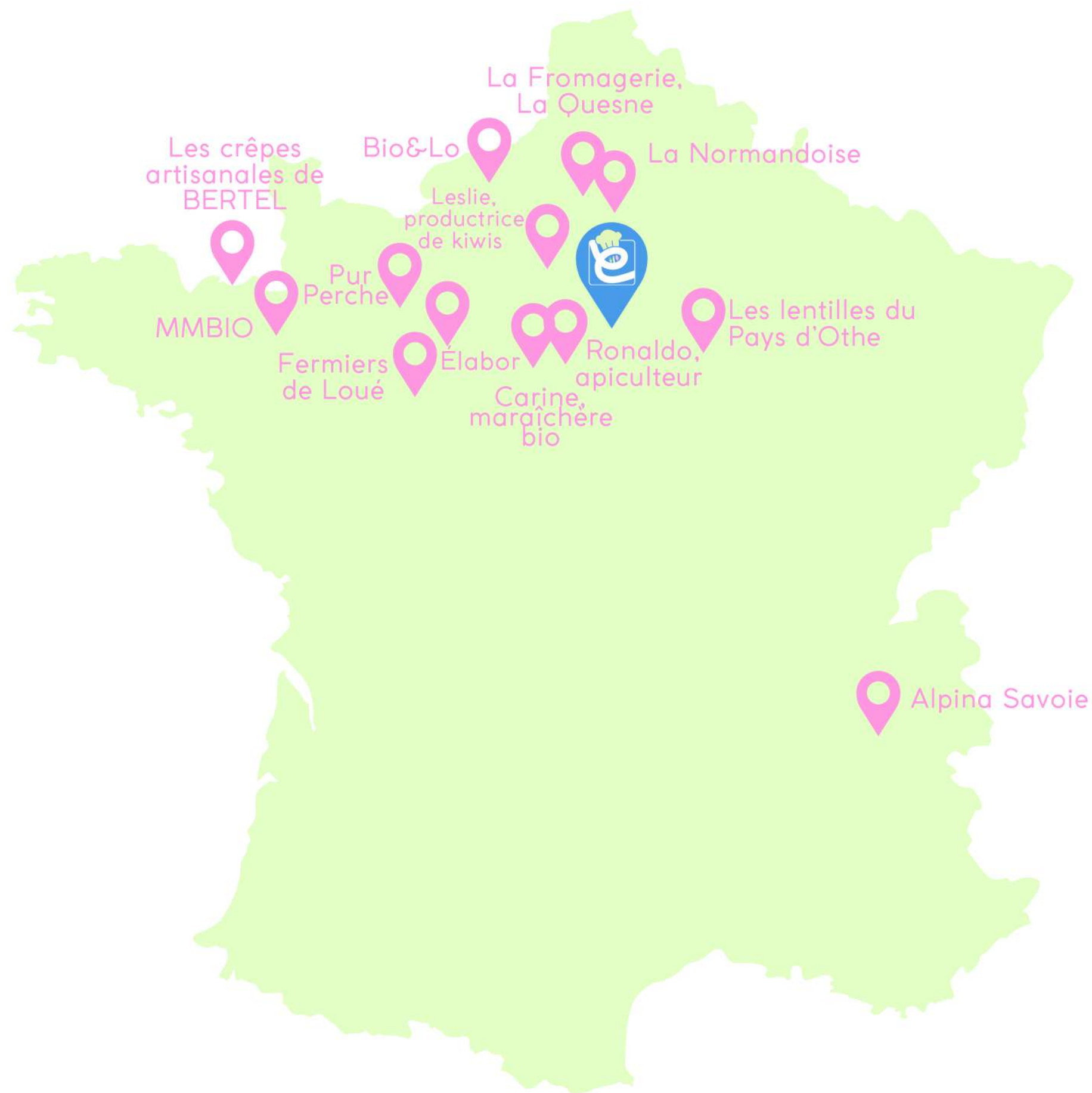


Nos oeufs sont bios, fermiers issus d'une filière "sur mesure" pour nous.

Un accord quadripartite avec les **fermiers de Loué**.



4 prix pour la Caisse des Écoles du 20^e pour son action en faveur des filières équitables Nord Nord



Quelques exemples parmi nos partenariats :

- Leslie, productrice de kiwis dans le 95 (40 km)
- Ronaldo, apiculteur en Essonne (50 km)
- Carine, maraîchère bio pour nos pommes de terre (85 km)
- Les lentilles du Pays d'Othe (135 km)
- La Fromagerie La Quesne (120 km)
- Les yaourts de Pur Perche (152 km)
- Les yaourts de la Normandoise (93 km)
- Les yaourts et purées Bio&Lo (197 km)
- Les purées de fruits des Producteurs d'Abord (Élabor), (237 km)
- Les ovoproduits bio issus de notre contrat avec Fermiers de Loué (250 km)
- Les crêpes artisanales de BERTEL (365 km)
- Les épices de MMBIO (277 km)
- Alpina Savoie (566 km)

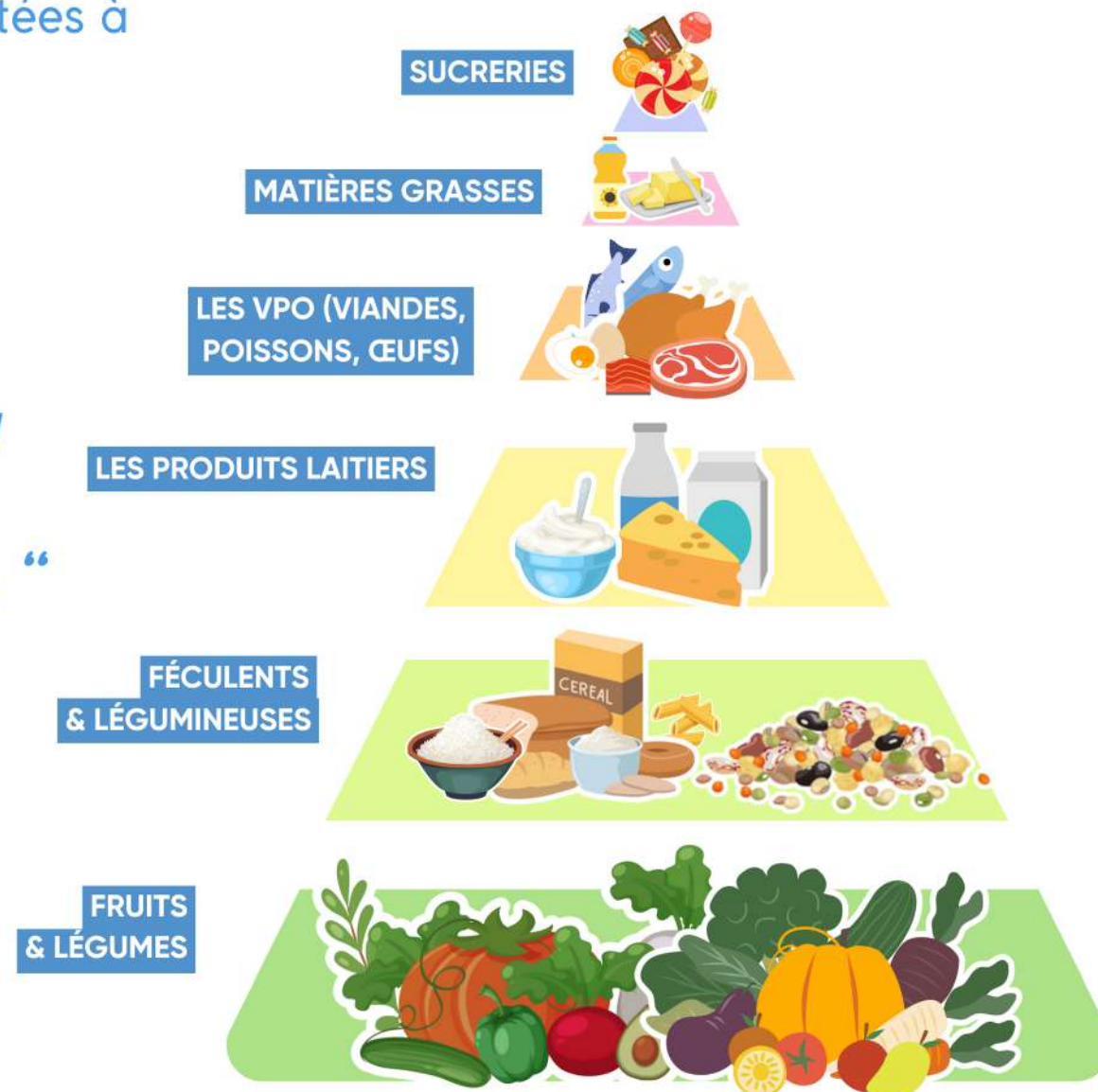
Respecter l'équilibre alimentaire

Un repas équilibré à la cantine c'est :

- Une crudité / légume
- Un produit laitier
- Une portion de féculent
- Une portion de protéine

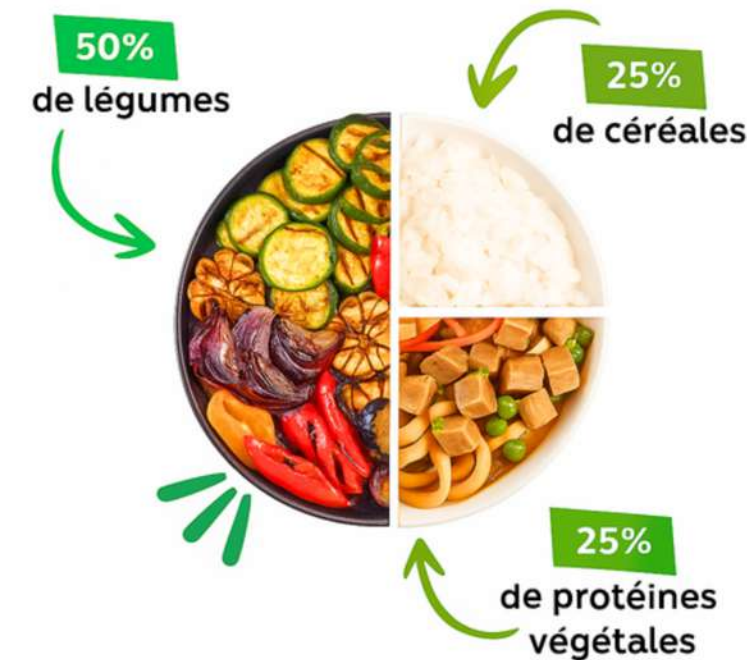
Nos menus sont élaborés selon les recommandations du **GEMRCN**, qui définissent les quantités et les fréquences de service adaptées à l'âge des enfants.

“Manger équilibré, c'est manger un peu de tout, dans les bonnes proportions.”



L'alternative végétarienne quotidienne pour la santé et l'environnement

De quoi se compose un menu végétarien ?



- Bon apport en protéines
- Faible apport en lipides
- Richesse en glucides lents
- Apport plus élevé en fibres
- Apport correct en fer

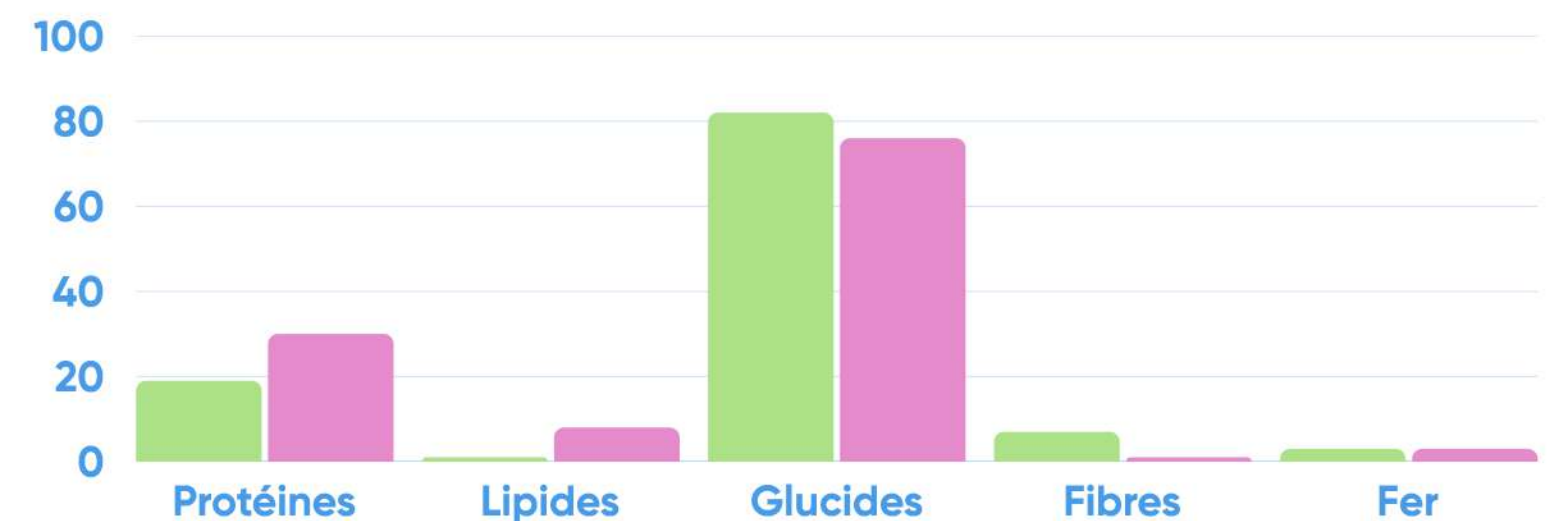
DAHL DE LENTILLES

Vs

SAUTÉ DE VEAU ET RIZ

Repas végétarien

Repas carné



En respectant le PAD et la loi Egalim

PAD (Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris)

- 🥗 2 menus végétariens par semaine + une alternative végétarienne **quotidienne**
- 🐟 Du poisson frais
- 🥛 Des laitages naturels, en vrac et/ou bio
-  De la viande Label rouge bio ou commerce équitable, cuite à basse température : pendant 16 h à 85 °C → plus écologique, viande plus tendre
- 🍏 Des fruits 100 % français et bio (hors agrumes) et de saison
- 🍰 Des pâtisseries maison

La loi Egalim

-  📍 Des produits durables et de qualité → local, bio, commerce, Label Rouge
- Réduction du plastique →  barquettes en inox
-  Lutte contre le gaspillage alimentaire → petite faim / grande faim, tables de troc

Et demain ?

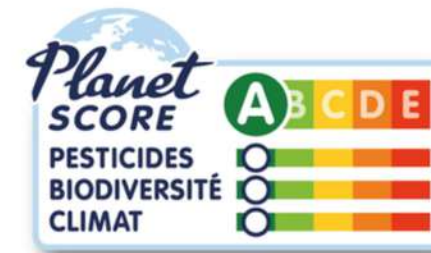
+ De préparations sur les offices (entrées, desserts...) 

+ De légumes frais, épluchés sur place, avec une légumerie dédiée au 20e 

+ De fontaines à yaourt qui nous permettent de réduire nos déchets et de laisser les enfants plus autonomes



+ De recettes validées par Planete Score



Des événements comme **1**Ecole **1**Fromage

100% De goûter bio en maternelle



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**



Nos résultats et nos actions au quotidien



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

Nos chiffres PAD (les seuls qui comptent...)

76,8 %

Alimentation durable

3 produits sur 4 servis sont durables : bio, labellisés ou engagés dans des démarches responsables

52,7 %

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

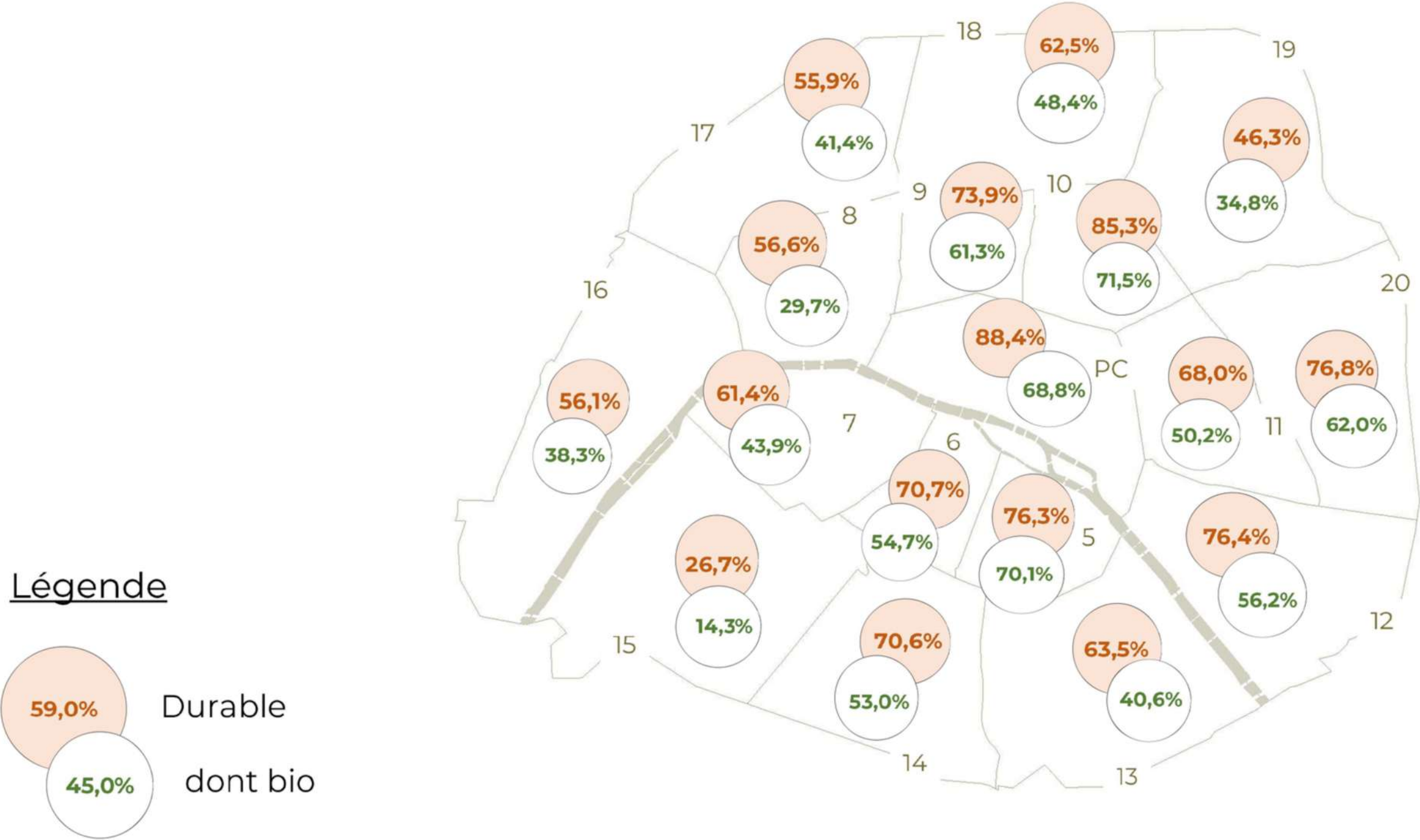
Viande, féculents, etc. Dont 100% pour le pain et les fruits de saison .

Source : Indicateurs PAD 2024 - Ville de Paris

Nos chiffres en alimentation durable

Indicateurs de durabilité (2)

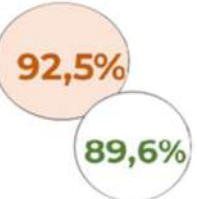
Représentation schématique par gestionnaire des objectifs **d'alimentation durable**



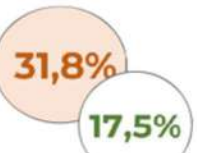
17 CAISSES DES ECOLES

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



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%

Faire de la pause méridienne un temps éducatif



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.





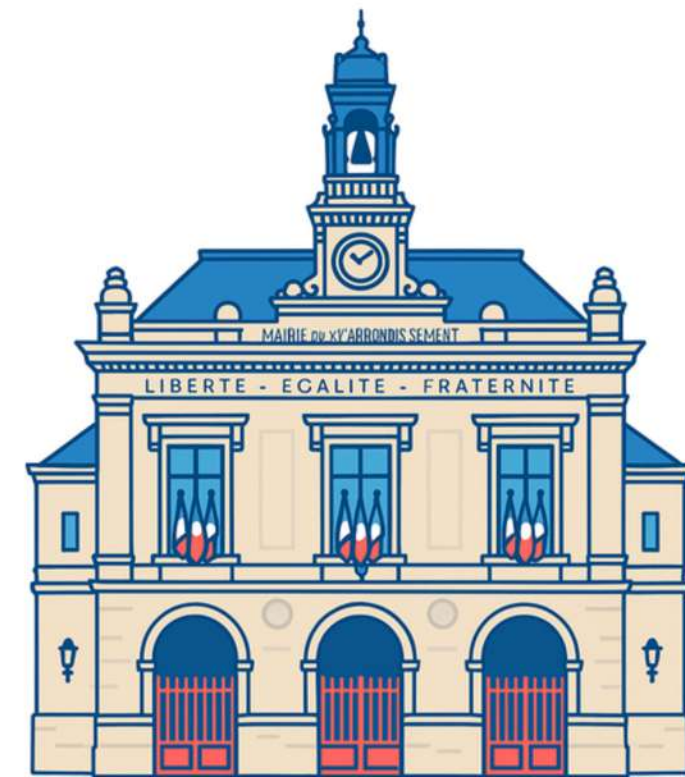
Agir pour le territoire

- **Forums des associations & fêtes de quartier** : collations maison, info, agents mobilisés
- **Buffets 100 % maison** pour les **vœux du Maire** et événements MVAC
- **Rallye citoyen** avec le collège PMF, pompiers, police & clubs de prévention
- **Prêt de matériel** (vaisselle, équipements) pour initiatives locales
- **Formations croisées avec les structures sociales du 20^e** (droits, langue, parentalité...)

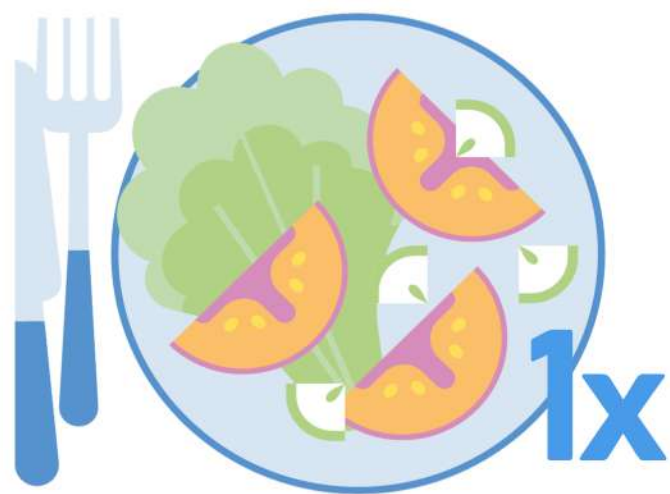


Agir pour les autres

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



Agir pour vous



En tant que parent élu, vous pouvez déjeuner gratuitement 1 fois par an à la cantine.

Il suffit de nous prévenir à l'avance. La commission menus est là pour ça : s'inscrire, découvrir les repas, poser vos questions.

Restez informé·e·s :

✉ Abonnez-vous à la newsletter : caissedesecoles20.fr

📱 Suivez-nous sur les réseaux sociaux : [Instagram](#) - [Facebook](#) - [Linkendin](#)

🌐 Visitez et mettez en favoris [la page web dédiée aux parents élus](https://caissedesecoles20.fr/cde20/p-75-infos-parents-elus.html) : caissedesecoles20.fr/cde20/p-75-infos-parents-elus.html →

➡ Vous y trouverez :

- Les lettres d'info sur les menus de la semaine à lire ou télécharger
- Les comptes rendus des commissions menus



2 LES TÉMOIGNAGES

Céline SANTOS NUNES

Directrice générale

GAB IDF

Les agriculteurs bio d'Ile de France

2 LES TÉMOIGNAGES

Sarah PECAS

Directrice de la mobilisation des
acteurs du territoire

**Fondation pour la Nature et
l'Homme**

2 LES TÉMOIGNAGES

Valeria Rodriguez

Directrice du pôle Plaidoyer

Max Havelaar

2 LES TÉMOIGNAGES

Zoltan Khan

Producteur bio et
Directeur Général

Terres du Pays d'Othe







3 MENUS PROVISOIRES

JANVIER 2025



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

MENUS DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - JANVIER 2026

	Lundi 5 janvier 2026		Mardi 6 janvier 2026		Mercredi 7 janvier 2026		Jeudi 8 janvier 2026		Vendredi 9 janvier 2026	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	  Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
	Cocktail debonneannée ! (jusdepomme)								JOURNÉE MONDIALE DE LA CORSE	
Entrée	/		/				Endives et pommes vinaigrette		/	
Plat protidique	Burger végétarien : salade iceberg, pané végétal, tranche de cheddar et sauceketchup maison		Sauté de dinde LR sauce basquaise		Œufs brouillés maison		Poisson pané sauce tartare		Sauté de jeune bovin sauce aux olives	
Alt végétarienne			Boulettes mexicaines sauce basquaise		/		/		Pavé blé cantal AOP	
Garniture	Pommes deterre pop's		Pommes de terre et ratatouille		Macaronis sauce curry		Riz		Purée de pommes de terre et châtaignes	
Produit laitier	Yaourtnature		Yaourt framboise		Camembert		Fromage blanc en vrac		Fiadone maison	
Dessert	Fruit desaison		Fruit de saison		Compote de fruits maison		Galette républicaine		Clémentine Corse	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Compote		Baguette et fromage - Compote		Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison		Baguette et confiture d'abricot - Lait		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison	
	Lundi 12 janvier 2026		Mardi 13 janvier 2026		Mercredi 14 janvier 2026		Jeudi 15 janvier 2026		Vendredi 16 janvier 2026	
	 Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	  Écoles	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
	/		Œufs durs et mayonnaise maison				Velouté carottes et pommes de terre		Salade coleslaw et mayonnaise maison	
Plat protidique	Couscous merguez		Haricots blancs à l'italienne		Émincé de jeune bovin sauce tajine		Pané croustillant au fromage		Poisson frais du jour sauce au lait de coco	
Alt végétarienne	légumes couscous et pois chiche		/		Boulettes lentilles patate douce carottes sauce tajine		Collèges : Sauté de bœuf		/	
Garniture	Semoule		Bâtonnets de polenta		Pennes		Épinards à la crème		Purée de patate douce	
Produit laitier	Yaourt nature et granola		Cantal AOP		Yaourt nature au sucre de canne				Comté AOP	
Dessert	Fruit de saison		Compote de fruits maison		Salade de fruits maison		Riz au lait maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et fromage - Compote		Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Lait		Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison		Baguette et chocolat - Lait	
	Lundi 19 janvier 2026		Mardi 20 janvier 2026		Mercredi 21 janvier 2026		Jeudi 22 janvier 2026		Vendredi 23 janvier 2026	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	  Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
							JOURNÉE FRANCO - ALLEMANDE			
Entrée		Tartinable végétal et pain tranché	Velouté de courgette et carottes				Salade croquante d'hiver façon "Krautsalat" (chou rouge, pomme, carotte)		Carottes râpées vinaigrette	
Plat protidique	Dahl de lentilles aux haricots plats		Poisson pané et rondelle de citron		Feuilleté à l'emmental		Émincé de poulet à la crème et au paprika		Risotto aux champignons maison	
Alt végétarienne			/		Salade verte et mais		Feuilleté au fromage			
Garniture	Riz		Gratin de chou-fleur et pommes de terre				Spaetzle aux petits légumes		/	
Produit laitier	St Nectaire AOP		Crème dessert au chocolat		Yaourt grec en vrac		Yaourt nature en poche		Yaourt nature	
Dessert	Purée de pomme fraise en poche		Salade de fruits maison		Brownie maison		Dessert façon forêt noire		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Lait		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Baguette viennoise au chocolat - Compote		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette et fromage - Compote	
	Lundi 26 janvier 2026		Mardi 27 janvier 2026		Mercredi 28 janvier 2026		Jeudi 29 janvier 2026		Vendredi 30 janvier 2026	
	Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	  Écoles	  Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
Entrée	/		Sardine et rondelle de citron				Velouté de butternut		Salade verte et dés d'emmental	
Plat protidique	Émincé de kebab de volaille, salade verte,pain pita et sauce tartare		Chili végétarien maison		Pizza tomate et fromage		Émincé de boeuf sauce provençale		Poisson frais du jour sauce crème	
Alt végétarienne	Émincé de kebab végétarien		/		/		Collèges : Pizza tomate et fromage		/	
Garniture	Pommes de terre pop's		Riz		Salade verte		Coquillettes		Pommes de terre et haricots verts	
Produit laitier	Yaourt framboise		St Nectaire AOP		Yaourt nature		Carré de l'écluse		Yaourt nature	
Dessert	Fruit de saison		Purée de pomme abricot en poche		Fruit de saison		Far aux pommes		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Compote		Baguette viennoise au chocolat - Lait		Baguette et Fromage - Compote		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	

3 MENUS PROVISOIRES

FEVRIER 2025



MENUS DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - FÉVRIER 2026











VACANCES SCOLAIRES

3 MENUS PROVISOIRES

MARS 2025

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

MENUS DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - MARS 2026

	Lundi 2 mars 2026		Mardi 3 mars 2026		Mercredi 4 mars 2026		Jeudi 5 mars 2026		Vendredi 6 mars 2026	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
Entrée	VACANCES SCOLAIRES									
Plat protidique										
Alt végétarienne										
Garniture										
Produit laitier										
Dessert										
	 Lundi 9 mars 2026	Mardi 10 mars 2026	 Mercredi 11 mars 2026	 Jeudi 12 mars 2026		Vendredi 13 mars 2026				
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges		
Entrée	Salade verte vinaigrette		Tartinable végétal		Carottesrâpéesvinaigrette		Velouté de butternut			
Plat protidique	Pennes brocoli et cheddar maison		Émincé de dinde LR sauce basquaise		Pizza au fromage		Écoles : Chili végétarien Collèges :Pizzaaufromage		Poisson frais du jour sauce beurre blanc	
Alt végétarienne	/		Boulettes de jacquier sauce basquaise		/				/	
Garniture			Semoule		Salade verte		Écoles : Riz		Poêlée trio de légumes verts	
Produit laitier	Fromage blanc en vrac et miel		St Nectaire AOP		Yaourt nature		Carré du Perche		Yaourt nature	
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison		Compote de fruits maison		Purée de pomme fraise en poche		Tarte aux pommes	
Goûter écoles	Baguette et et confiture d'abricot - Compote		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait		Baguette et fromage - Fruit de saison	
	 Lundi 16 mars 2026	Mardi 17 mars 2026	 Mercredi 18 mars 2026	 Jeudi 19 mars 2026		Vendredi 20 mars 2026				
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges		
Entrée	Tartinade de sardine et fromage frais		Œufs durs mayonnaise		/		Carottes râpées vinaigrette		Salade verte et mais vinaigrette	
Plat protidique	Paella végétarienne		Gratin de gnocchis sauce tomate		Émincé de Jeune bovin sauce curry		Poule rôtie LR sauce au jus		Poisson pané sauce tartare	
Alt végétarienne	/				Boulettes lentilles et patate douce sauce curry		Pavé blé cantal AOP		/	
Garniture	Riz				Petits pois		Purée de pommes de terre		Pommes de terre pop's	
Produit laitier	/		Yaourt nature en poche		Camembert		Crème dessert au chocolat		Yaourt nature	
Dessert	Verrine yaourt / purée pomme banane / éclats de galette		Fruit de saison		Compote de fruits maison		Fruit de saison		Brownie maison	
Goûter écoles	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison		Baguette et fromage - Compote		Baguette viennoise au chocolat - Lait		Baguette et chocolat - Compote		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison	
	 Lundi 23 mars 2026	Mardi 24 mars 2026	  Mercredi 25 mars 2026	Jeudi 26 mars 2026		Vendredi 27 mars 2026				
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges		
Entrée	/		Salade de pommes de terre vinaigrette		/		Salade de lentilles		Salade verte	
Plat protidique	Pâtes		Sauté de poulet LR sauce panaise		Œufs brouillés maison		Poisson frais du jour sauce citron		Raclette	
Alt végétarienne	bolognaise végétarienne		Lentilles sauce panaise		/		/		/	
Garniture	à la bolognaise		Duo de carottes en poivronnade au thym et miel		Orge sauce tomate		Lingots de polenta		Charcuterie végétarienne et pommes de terre	
Produit laitier	Yaourt en poche		Camembert		Yaourt nature		Cantal AOP		Yaourt framboise	
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison		Cookie au chocolat noir		Dessert façon crumble maison		Compote de fruits maison	
Goûter écoles	Baguette viennoise au chocolat - Fruit de saison		Baguette et fromage - Compote		Baguette et confiture d'abricot - Lait		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote	
	 Lundi 30 mars 2026	Mardi 31 mars 2026	Mercredi 1 avril 2026		Jeudi 2 avril 2026		Vendredi 3 avril 2026			
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges		
Entrée	Salade verte et mais		Tartinable végétal et pain tranché		Poisson d'avril					
Plat protidique	Galette œuf/fromage		Pois chiche et carottes sauce forestière		Filet de poisson pané		Coleslaw		Velouté de carottes et pommes de terre	
Alt végétarienne			/		/		Pois chiche et carottes sauce forestière		Poulet rôti LR sauce ketchup maison	
Garniture			Pommes de terre		Potatoes et sauce tartare		Tagliatelles		Duo de haricots verts et beurre persillés	
Produit laitier	Yaourt nature		Cantal AOP		Emmental		Yaourt grec vrac		Yaourt nature	
Dessert	Fondant au chocolat		Tresse aux pommes		Compote de fruits maison		Salade de fruits maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison		Baguette et chocolat - Lait		Baguette viennoise au chocolat - Compote		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette et fromage - Fruit de saison	

4 CONCLUSION

Eric PLIEZ

Maire du 20^e

Président de la Caisse des Ecoles

5 TEMPS CONVIVIAL



Avec les produits de :

Terres du Pays d'Othe : Zoltan Kahn

Maison Bertel : Amand Bertel et Faustine Dumas

Atelier V : Xavier Le Louër et Fabien Gastou

Pur Perche : Aurélie Suzanne et Samuel et Sarciaux

Bio&Lo (devenu Delaferme) : Christophe Audouin et Alexandre Bruley

VOUS POUVEZ CONTACTER LA CAISSE DES ECOLES DU 20^e

Retrouvez nous sur :



caissedesecoles20.fr
30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris
direction@caissedesecoles20.com
Tel : 01 53 39 16 75

