



LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20^E ARRONDISSEMENT

Commission des menus

Mardi 5 décembre 2023

Ordre du jour

2

- Bilan
- Menus Janvier – Février (hors vacances)
- Transition écologique de l'assiette
- Point nutritionnel
- Questions sur l'organisation des prochaines commissions menus

BILAN

DES NOUVEAUTES

- Introduction du principe de l'alternative carnée
- De nombreux produits issus de la lutte contre le gaspillage à la source : gratin dauphinois, cookie...: ➡ définition d'un lot anti-gaspillage de produits à la source
- Des premières à l'échelle de la Ville : 1^{er} kiwi bio d'Ile de France, petit cookie bio issu des invendus de pain (région de Nantes), introduction de nouveaux yaourts fermiers et purée de pommes en vrac bio : ➡ définition d'un nouveau lot « circuit-court »
- Expérimentation des petits déjeuners dans des écoles REP +
- Mise en place des tables de trocs
- Mise en place des tables de tri et gestion des déchets avec visite de diagnostic pour lever les freins

LE MENU DE FETES

22



MENUS PROVISOIRES

JANVIER ET FEVRIER

A LA CANTINE DANS LE 20E - JANVIER 2024



DOCUMENT PROVISOIRE

Seul le menu hebdomadaire fait foi

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
08/01/2023	09/01/2023	10/01/2023	11/01/2023	12/01/2023
Cocktail de bonne année	Journée Corse			
Salade verte et vinaigrette (coll)	taboulé (coll)	saucisse de porc / saucisses de volaille	Betteraves IDF et vinaigrette (coll)	Salade verte et maïs <i>et vinaigrette (coll)</i>
Ailes de poulet	Mijoté de Veau aux olives / alter Végé	Ecrasé de pomme de terre maison	Tikka massala aux pois chiches/haricots plats	Omelette au fromage
Coquillettes à la tomate	Polenta	Saint Nectaire AOP	Riz	poêlée de ratatouille
Fromage fouetté	Gâteau au citron maison	Crème dessert vanille	Camembert Bio	yaourt en outre
Galette Républicaine	Clémentine Corse	Baguette viennoise nature	Fruit de saison	Fruit de saison
Baguette et chocolat	Baguette et miel	fruit de saison	Baguette et fromage	Baguette et confiture d'abricot
Lait chocolaté	Compote à boire		Jus de fruits	Fruit de saison
15/01/2023	16/01/2023	17/01/2023	18/01/2023	19/01/2023
Carottes rapées couleur	Salade (coll)	journée pizza	Salade verte (coll)	Taboulé (coll)
Dahl de lentille épinard	Emincé Kebab/ Végé sauce blanche	Pizza maison	Lasagnes Ricotta épinards (mat/elem)	Emincé végétale sauce tomate
Riz	Pommes de terre Pop's	Nuggets/ Poelée de penne	Pizza maison et salade (collège)	Poêlée jardinière
Camembert bio	Yaourt en vrac	Yaourt Nature Bio La Normandoise	Comté AOP	Coulommiers
Fruit de saison	coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison
Baguette et confiture de fraise	Baguette et chocolat	Baguette viennoise au chocolat	Baguette et confiture d'abricot	Baguette et chocolat
Lait	Compote à boire	Fruit de saison	Lait	Fruit de saison
22/01/2023	23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023
Journée Franco-Allemande	Carottes râpées et vinaigrette(coll)		Betteraves IDF et vinaigrette (coll)	Salade de choux (coll)
Salade verte <i>et vinaigrette</i>	Couscous végétarien	Yassa de poulet	Filet de poisson sauce crème	Emincé végétale au curry et lait de coco
knaki / végé/ pommes de terre	Semoule	Riz blanc	Pommes vapeur	Blé aux petits légumes
Yaourt nature individuel	Carré de l'est Bio	St Nectaire AOP	Yaourt Nature Invitation à la ferme ind	Yaourt nature vrac
Gâteau allemand aux pommes	Fruits de saison	Fruit de saison	Salade de fruits maison	Sirop de foin
Baguette et chocolat	Baguette et confiture de fraise	Baguette viennoise nature	Baguette et fromage	Baguette et miel
Fruit de saison	Lait	fruit de saison	Jus de pomme	Fruit de saison
29/01/2023	30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023
Salade verte et vinaigrette (coll)	coleslaw (coll)	Soupe	Soupe (coll)	Salade verte et vinaigrette (coll)
Tomates farcies vege	pates aux aubergines	sauté de veau / alter végé	Omelette (Snack) / steak de veau	Bolognaise viande/alternative vége
Riz à la tomate		Semoule	Gratin dauphinois Beesk	Macaronis
Cantal AOP	Camembert Bio	Camembert Bio	Comté AOP	Fromage de chevre
Crème dessert	Gâteau au chocolat (Beesk)	Compote en outre	Fruit de saison	Salade de fruits maison
Baguette et chocolat	Baguette et confiture d'abricot	Baguette viennoise au chocolat	Baguette et confiture de fraise	Baguette et fromage
Compote à boire	Lait	Fruit de saison	Lait	Fruit de saison

BIO Produits de l'agriculture biologique

Volailles Label Rouge

MSC Poisson issu de la pêche durable

présence de porc

Nouvelles recettes

Cuisiné maison

Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école

Assiette végétale

Pain

Pain Frais BIO servi tous les jours

Informations

En application du décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, la Caisse des Ecoles vous indique l'origine (élevage et abattage) des viandes bovines, ovines, porcines et de volaille crues cuisinées par ses soins. Si aucune mention n'apparaît, la viande est d'origine France.

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.



A LA CANTINE DANS LE 20E - FEVRIER2024



DOCUMENT PROVISOIRE

Seul le menu hebdomadaire fait foi

LUNDI 05/02/2024	MARDI 06/02/2024	MERCREDI 07/02/2024	JEUDI 08/02/2024	VENREDI 09/02/2024
Contre journée Nutella Salade verte Galette œuf emmental Yaourt nature bio Crêpe /pâte à tartiner maison Baguette et confiture de fraise Lait	Omelette fromage Epinards et pommes de terre Carré de l'Est Fruit de saison Baguette et miel Compote à boire	Soupe Filet de colin au citron Coquillettes Cantal AOP Compote en outre Baguette viennoise Lait	Steak de veau/ Pavé fromager Galettes de légumes Comté AOP Gâteau chocolat Beesk Baguette et fromage Fruit de saison	Journée de la Grèce Salade verte et feta Moussaka et Riz Yaourt grec et miel Fruit de saison Baguette et chocolat Fruit de saison
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Baguette viennoise Fruit de saison 19/02/2024	Baguette et confiture de fraise Lait 20/02/2024	Baguette viennoise pépites de chocolat Fruit de saison 21/02/2024	Baguette et fromage Compote à boire 22/02/2024	Baguette et confiture d'abricot Lait 23/02/2024
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Baguette et confiture de fraise Lait 26/02/2024	Baguette et fromage Fruit de saison 27/02/2024	Baguette viennoise Lait 28/02/2024	Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison 29/02/2024	Baguette et chocolat Compote à boire 01/03/2024
Tikka Massala haricots plats Riz Yaourt nature IDF Fruit de saison idf Baguette et confiture d'abricot Lait	Tomates farcies vege/ pas végété Blé à la tomate Tomme Tarte aux pommes Baguette et fromage Fruit de saison	Soupe Emincé de veau sauce crème Gratin dauphinois St nectaire AOP Fruit de saison Baguette viennoise chocolat Jus de pommes	Carottes râpées maison Tagliatelle carbonara/ option végété Yaourt en outre Fruit de saison	Steak fromage végété Riz aux petits légumes Camembert (à l'unité) Mousse au chocolat IDF Baguette et confiture de fraise Lait

BIO Produits de l'agriculture biologique

Volailles Label Rouge

MSC Poisson issu de la pêche durable

PAIN DU MOINE

Légendes

- Nouvelle recette
- Cuisiné maison
- Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école
- Assiette végétale
- Pain Frais BIO servi tous les jours

Informations

En application du décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, la Caisse des Ecoles vous indique l'origine (élevage et abattage) des viandes bovines, ovines, porcines et de volaille crues cuisinées par ses soins. Si aucune mention n'apparaît, la viande est d'origine France.

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.



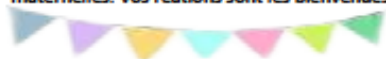
MENU DE MATERNELLE - JANVIER 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/01/24	9/01/24	10/01/24	11/01/24	12/01/24
Poisson pané carré 	 Hachis parmentier	Carottes râpées (pas maison)	Jambon	Lasagnes 
Purée de carotte		Coquillettes bolognaise	Purée de pomme de terre	
Yaourt nature en pot	Yaourt nature en pot	Fromage blanc nature en pot	Yaourt nature en pot	Fromage blanc nature en pot
Compote pomme/poire	Compote pomme/fraise	Compote poire/banane	Compote pomme/pêche	Compote poire
Goûters quotidiens : biscuits emballés individuellement, compote à boire industrielles et brique de lait ou jus				
			 Pas fait maison	



Suite aux remarques extrêmement constructives de plusieurs encadrants et chefs d'établissement d'écoles maternelles, nous vous proposons ici une déclinaison possible des menus simplifiés pour les écoles maternelles. Vos réactions sont les bienvenues



TRANSITION ECOLOGIQUE DE L'ASSIETTE

DES RECETTES VEGETARIENNES DE QUALITE

10

La Caisse des écoles poursuit son effort et accélère la végétalisation des assiettes :

- En formant nos cuisiniers à la cuisine végétarienne grâce à un plan de formation proposé par la Ville de Paris ou en propre comme pendant les vacances scolaires d'automne;
- En améliorant nos recettes végétariennes maison;
- En inversant le rapport au végétal : le menu carné devient l'alternative au végétal;
- En poursuivant l'objectif de proposer une alternative végétarienne quotidienne au collège à la rentrée de janvier 2024.
- Comme constaté ici, l'alternative végétarienne quasi quotidienne est déjà déclinée dans le menu de janvier 2024 pour les collèges.

UN BILAN CARBONE DE NOS ASSIETTES

13

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.

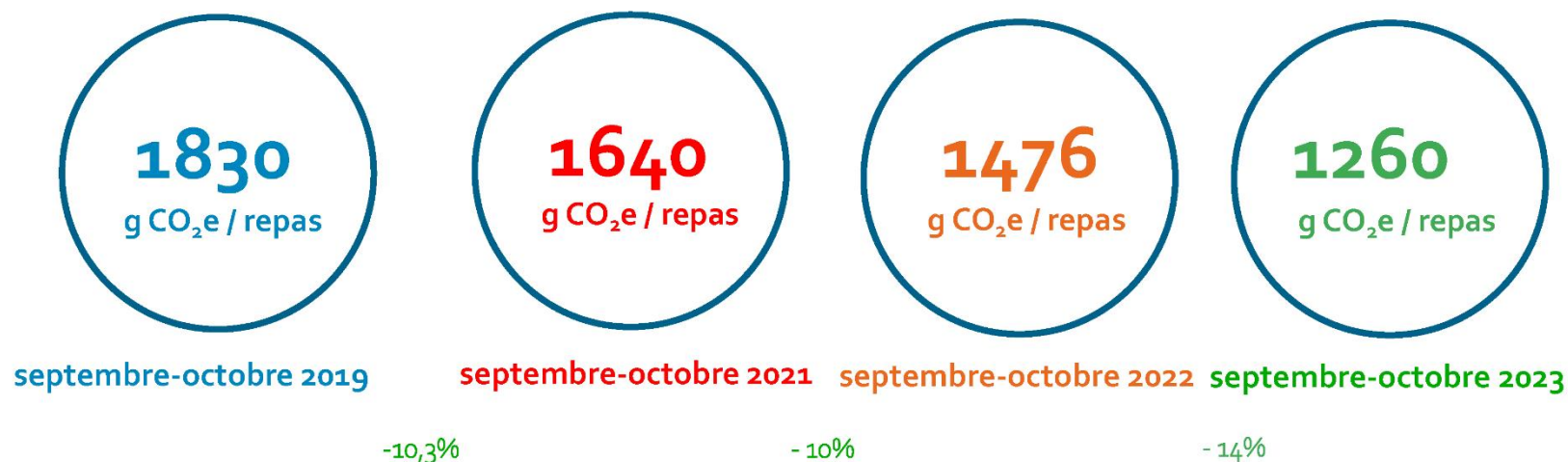


ETAT DES LIEUX QUANTITATIF - GES

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



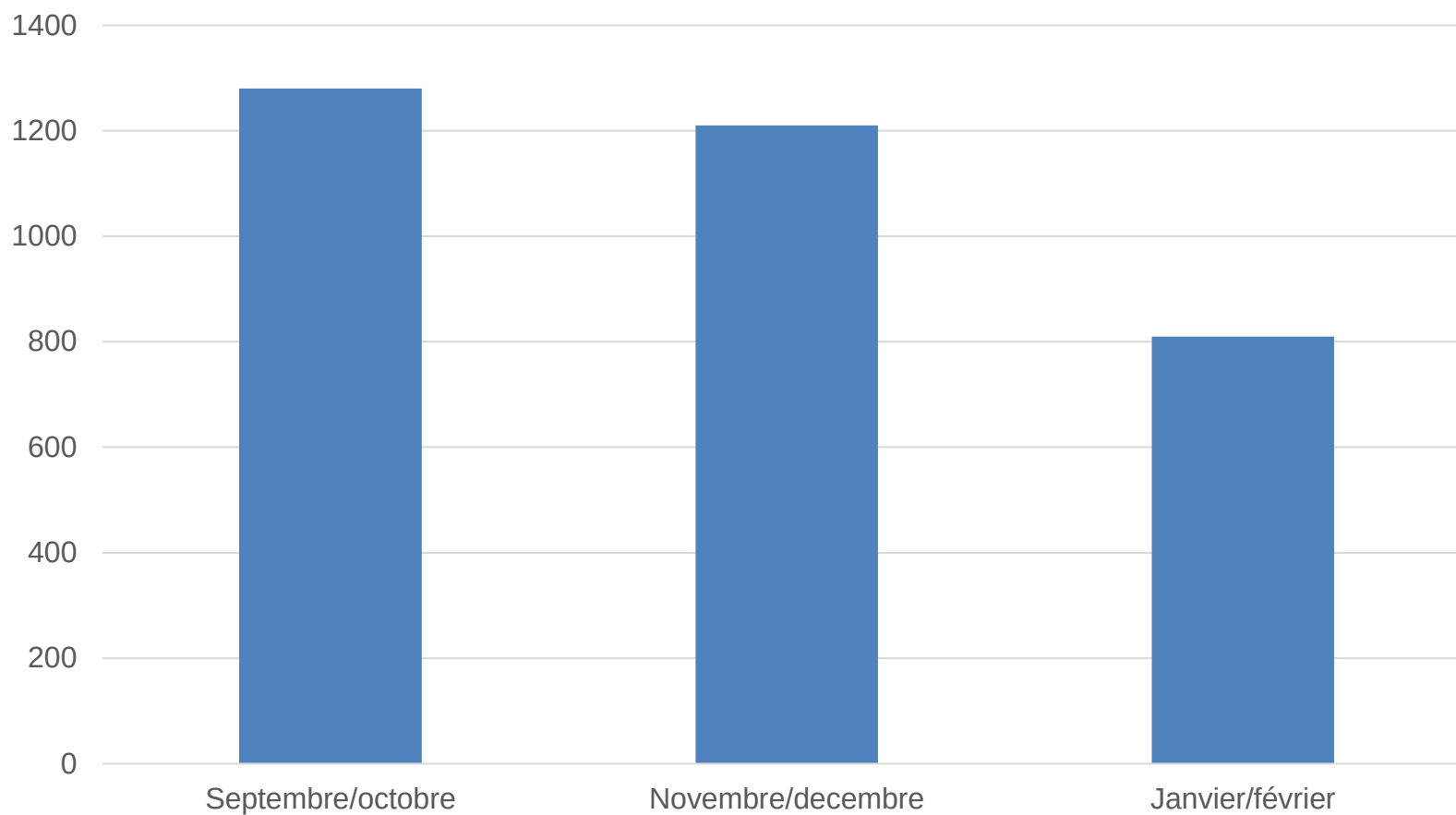
Entre 2019 et 2023 : baisse de 31% des GES - Entre 2021 et 2023 : baisse de 24% des GES



BILAN CARBONE DU MENU DE JANVIER

13

Moyenne en g/CO2 par repas



POINT NUTRITIONNEL

LES PRODUITS ULTRA-TRANSFORMES

22

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.

PRESENTATION DES NOUVELLES

FORMES DE COMMISSIONS

Suite à plusieurs échanges avec des représentants de parents élus, nous souhaitons faire évoluer les commissions en distinguant les temps d'échanges autour des enjeux de la Caisse des écoles du 20^e et ceux de la Commission Menus

Commission de Restauration « Parlons Cantine » :

- Présentation des évolutions de la restauration scolaire dans le 20^e arrondissement
- À la Cuisine centrale
- Trimestrielle
- De 18h30-20h30
- Toute la communauté éducative

Commission des menus :

- Présentation et échanges autour des menus prévisionnels : valeur nutritionnelle, bilan carbone, recettes
- Par circonscription pour élémentaires et maternelles :

Pour les écoles

- Bimestrielle
- Midi : 12h-13h30
- Parents élus de la circonscription, REV, chefs d'établissement

Pour les collèges

- Trimestrielle
- Dans un collège
- Midi : 12h-13h30
- Collégiens (délégués/éco délégués)

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.

Vous pouvez contacter la Caisse des écoles du 20^e

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
www.caissedesecoles20.com

direction@caissedesecoles20.com

Tel : 01 53 39 16 75