



LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20^E ARRONDISSEMENT

Commission des menus

Mardi 6 février 2024

Ordre du jour

2

- Retours sur les menus passés
- Menus Mars Avril hors vacances
- Transition écologique de l'assiette
- Nouvelle identité visuelle
- Semaine de l'éducation
- Calendrier de l'organisation des prochaines commissions menus



BILAN

DES NOUVEAUTES

- Introduction de l'alternative végétarienne au collège (en janvier, nous l'avons testée pour tous).
- La première pizza maison
- Les premiers gâteaux maison
- La première pâte à tartiner maison
- Accélération des salad'bars et diversification des entrées dans les collèges
- Nouvelle identité visuelle des menus hebdomadaires



Nouvelle identité visuelle

MENU DES ÉCOLES

Semaine du 05 au 09 février 2024

LEGENDE

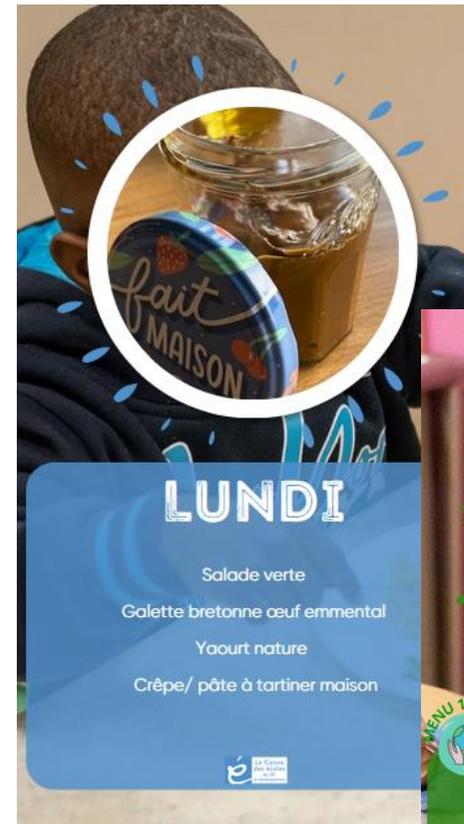
- Nouvelle recette
- Assiette végétale
- Produits issus de l'agriculture biologique
- A la cantine, le pain est toujours bio
- *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
- *Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

LUNDI	MARDI
Salade verte	Omelette fromage
Galette bretonne œuf emmental	Chou fleur et pommes de terre
Yaourt nature	Crème dessert vanille
Crêpe/ pâte à tartiner maison	Fruit de saison
Baguette et confiture de fraise Lait	Baguette et miel Compote

MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de carottes	Steak de veau ou pavé fromager	Journée internationale de la langue grecque
Filet de colin au citron	Galette de légumes	Salade verte et feta
Coquillettes	Comté AOP	(i) Moussaka et riz
Cantal AOP	Tarte à la mangue (i)	Yaourt grec et miel IDF
Purée de pomme de lycée agricole Ferme du Valentin	Baguette et fromage Fruit de saison	Fruit de saison
Baguette viennoise Lait	Baguette et chocolat Fruit de saison	Baguette et chocolat Fruit de saison

INFORMATIONS PRODUITS
 Les viandes de boeuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viande".
 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.caissedesecoles20.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.

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement



LUNDI

- Salade verte
- Galette bretonne œuf emmental
- Yaourt nature
- Crêpe/ pâte à tartiner maison

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement

MARDI

- Carottes râpées (collèges)
- Omelette fromage
- Chou fleur et pommes de terre
- Crème dessert vanille
- Fruit de saison

MENU 100% BIO

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement

- Diffusion sur notre site internet, nos réseaux sociaux (format post et story), tous les jeudis dans la newsletter Mairie du 20
- Envoi aux directeurs des écoles et collèges, ainsi qu'aux REV pour affichage dans espace dédié aux parents.

MENUS PROVISOIRES

MARS-AVRIL

Projet menus Ecoles



A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE MARS 2024

INFORMATIONS PRODUITS

Les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viande".

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.

DANS LES ASSIETTES

Le pain servi au quotidien est bio

Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire.

LEGENDE

Produits issus de l'agriculture biologique

Assiette végétale

*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

*Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

NE PERDEZ PAS UNE MEUTE DE NOS ACTUALITÉS !



20 rue Paul Mercier 75020 Paris
Tél : 01.42.26.26.29 - Mail : caisse@caisseedesecoles20.com
www.caisseedesecoles20.com

Lundi 04/03	Mardi 05/03	Mercredi 06/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03
Steak haché de veau au jus	Dahl de lentilles et épinards	Poisson pané sauce tartare	Omelette	Trio des chefs au féminin
Purée de carottes	Riz	Galettes de légumes	Haricots beurrés persillés	Recette végétarienne maison
Cantal AOP	Fromage fouetté	Tomme de Savoie IGP	Yaourt en outre du Valentin	Yaourt J'achete fermier et équitable
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote en outre	Fruit de saison	Gâteau maison
Baguette viennoise Compote	Baguette et chocolat Fruit de saison	Baguette viennoise au chocolat Lait	Baguette et fromage Jus de pommes	Baguette et confiture de fraise Lait
Lundi 11/03	Mardi 12/03	Mercredi 13/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
Boulettes de bœuf sauce tomate	Betteraves IDF	Soupe Sauté de dinde au curry	Filet de poisson frais sauce crème	Tomates farcies
Petits pois et carottes	Pâtes bolognaise végétarienne	Boullghour aux petits légumes	Semoule	Riz
Cantal AOP	Yaourt nature IDF	Fromage fouetté	Yaourt vanille Malo	Coulommiers
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits maison	Fruit de saison
Baguette viennoise Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait	Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison	Baguette et fromage Compote à boire	Baguette et confiture d'abricot Lait
Lundi 18/03	Mardi 19/03	Mercredi 20/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
Ragoût végétarien à la mexicaine	Poisson pané au cheddar	Emincé de porc/emincé végétarien sauce champêtre	Couscous végétarien	Poulet rôti ketchup maison
Pommes de terre	Poêlée de pâtes aux légumes	Printanière de légumes	Yaourt Ferme des Glycines	Pâtes
Yaourt nature	Emmental	Cantal AOP	Fruit de saison	Gouda
Pomme IDF	Gâteau maison	Compote du Valentin	Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison	Salade de fruits maison
Baguette et confiture de fraise Lait	Baguette et fromage Fruit de saison	Baguette viennoise Lait	Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison	Baguette et chocolat Compote à boire
Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
Tomate/salade Hamburger de veau sauce cheddar	Filet de poisson frais	Salade verte	Emincé de bœuf sauce crème	Betteraves et vinaigrette Tikka Massala Haricots verts
Pomme de terre Pop's	Brocolis/pommes de terre	Croziflette maison	Flageolets	Riz
Yaourt en outre	Crème dessert	Yaourt liégeois aux fruits	Brie AOP	Yaourt nature IDF
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Pomme IDF
Baguette et chocolat Fruit de saison	Baguette et confiture d'abricot Lait	Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait	Baguette et fromage Compote à boire

Projet menus Collèges



A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE MARS 2024

INFORMATIONS PRODUITS

Les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viande".

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.caissesdesecoles20.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.

DANS LES ASSIETTES

Le pain servi au quotidien est bio

Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire !

LEGENDE

Produits issus de l'agriculture biologique

Assiette végétale

*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

*Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

NE PERDEZ PAS UNE SEULE DE NOS ACTUALITÉS !



39 08 rue Paul Maguin 75020 Paris
Tél : 01 41 05 26 79 - Mail : info@caissesdesecoles20.com
www.caissesdesecoles20.com

Lundi 04/03

Salade verte
Steak haché de veau au jus
Purée de carottes
Cantal AOP
Fruit de saison

Lundi 11/03

Salade Iceberg
Boulettes de bœuf sauce tomate
Petits pois et carottes
Cantal AOP
Crème dessert au chocolat

Lundi 18/03

Salade verte
 Ragoût végétarien à la mexicaine
Pommes de terre
Yaourt nature
Pomme IDF

Lundi 25/03

Tomate/salade
Hamburger de veau sauce cheddar
Pomme de terre Pop's
Yaourt en outre
Fruit de saison

Mardi 05/03

Betteraves
 Dahl de lentilles et épinards
Riz
Fromage fouetté
Fruit de saison

Mardi 12/03

Betteraves IDF
Pates bolognaise végétarienne
Yaourt nature IDF
Fruit de saison

Mardi 19/03

Salade de blé provençal
Poisson pané au cheddar
Poêlée de pâtes aux légumes
Emmental
Gâteau maison

Mardi 26/03

Taboulé
Filet de poisson frais
Brocolis/pommes de terre
Crème dessert
Fruit de saison

Jeudi 07/03

Taboulé
 Omelette
Haricots beurres persillés
Yaourt en outre du Valentin
Fruit de saison

Jeudi 14/03

Soupe
Filet de poisson frais sauce crème
Semoule
Yaourt vanille Malo
Salade de fruits maison

Jeudi 21/03

Carottes râpées
 Couscous végétarien
Yaourt Ferme des Glycines
Fruit de saison

Jeudi 28/03

Salade verte
Emincé de bœuf sauce crème
Flageolets
Brie AOP
Tarte aux pommes

Vendredi 08/03

Trio des chefs au féminin
 Recette végétarienne maison
Yaourt J'achete fermier et équitable
Gâteau maison

Vendredi 15/03

Carottes râpées
 Tomates farcies
Riz
Coulommiers
Fruit de saison

Vendredi 22/03

Coleslaw
Poulet rôti ketchup maison
Pâtes
Gouda
Salade de fruits maison

Vendredi 29/03

Betteraves et vinaigrette
 Tikka Massala Haricots verts
Riz
Yaourt nature IDF
Pomme IDF

Projet menus Ecoles - Avril

MENU DES ÉCOLES

Semaine du 22 au 26 avril 2024

LEGENDE

- Nouvelle recette
- Assiette végétale
- Produits issus de l'agriculture biologique
- A la cantine, le pain est toujours bio
- *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
- Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

LUNDI	MARDI
 Tikka Massala haricots verts Riz Yaourt nature Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot Lait	Filet de poisson frais Brocolis / pommes de terre Crème dessert Fruit de saison Brocoli Baguette et fromage Fruit de saison
MERCREDI	MARDI
Emincé de bœuf sauce tomate Ratatouille/blé Saint Nectaire AOP Fruit de saison Baguette viennoise chocolat Jus de pommes	 Omelette fromage Purée de carottes Crème dessert vanille Fruit de saison Carotte Baguette et miel Compote à boire
JEUDI	MARDI
Couscous végétarien Légumes pois chiches et semoule Yaourt en outre Valentin Fruit de saison Eggplant Baguette et fromage Fruit de saison	Coleslaw Ailes de poulet Coquillettes Camembert Fruit de saison Baguette et confiture de fraise Lait

INFORMATIONS PRODUITS
 les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viande".
 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.caissedelescoles20.com.
 Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.

La Caisse des écoles de 20° Nord

MENU DES ÉCOLES

Semaine du 01 au 05 avril 2024

LEGENDE

- Nouvelle recette
- Assiette végétale
- Produits issus de l'agriculture biologique
- A la cantine, le pain est toujours bio
- *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
- Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

LUNDI	MARDI
Férié	 Omelette fromage Purée de carottes Crème dessert vanille Fruit de saison Carotte Baguette et miel Compote à boire
MERCREDI	MARDI
Fish And Chips sauce tartare Frites Cantal AOP Compote en outre Baguette viennoise Lait	Steak de veau ou pavé fromager Galette de légumes Comté AOP Tarte aux pommes Pomme Baguette et fromage Fruit de saison
JEUDI	MARDI
Férié	 Menu des champions Ecole Bretonneau Baguette et chocolat Fruit de saison

INFORMATIONS PRODUITS
 les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viande".
 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.caissedelescoles20.com.
 Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.

La Caisse des écoles de 20° Nord

Projet menus collèges - Avril

MENU DES ÉCOLES

Semaine du 22 au 26 avril 2024

LEGENDE

- Nouvelle recette
- Assiette végétale
- Produits issus de l'agriculture biologique
- A la cantine, le pain est toujours bio
- *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
- Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire !

LUNDI	MARDI
<ul style="list-style-type: none"> Tikka Massala haricots verts Riz Yaourt nature Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais Brocolis / pommes de terre Crème dessert Fruit de saison
<ul style="list-style-type: none"> Baguette et confiture d'abricot Lait 	<ul style="list-style-type: none"> Baguette et fromage Fruit de saison
MERCREDI	JEUDI
<ul style="list-style-type: none"> Emincé de bœuf sauce tomate Ratatouille/blé Saint Nectaire AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Couscous végétarien Légumes pois chiches et semoule Yaourt en outre Valentin Fruit de saison
<ul style="list-style-type: none"> Baguette viennoise chocolat Jus de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Baguette et fromage Fruit de saison
VENREDI	
<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw Ailes de poulet Coquillettes Camembert Fruit de saison 	
<ul style="list-style-type: none"> Baguette et confiture de fraise Lait 	

INFORMATIONS PRODUITS
 les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viane".
 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.caissedesecoles20.com.
 Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.

MENU DES ÉCOLES

Semaine du 01 au 05 avril 2024

LEGENDE

- Nouvelle recette
- Assiette végétale
- Produits issus de l'agriculture biologique
- A la cantine, le pain est toujours bio
- *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne
- Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire !

LUNDI	MARDI
<ul style="list-style-type: none"> Férial 	<ul style="list-style-type: none"> Omélette fromage Purée de carottes Crème dessert vanille Fruit de saison
	<ul style="list-style-type: none"> Baguette et miel Compote à boire
MERCREDI	JEUDI
<ul style="list-style-type: none"> Fish And Chips sauce tartare Frites Cantal AOP Compote en outre 	<ul style="list-style-type: none"> Steak de veau ou pavé fromager Galette de légumes Comté AOP Tarte aux pommes
<ul style="list-style-type: none"> Baguette viennoise Lait 	<ul style="list-style-type: none"> Baguette et fromage Fruit de saison
VENREDI	
<ul style="list-style-type: none"> Menu des champions Ecole Bretonneau 	
<ul style="list-style-type: none"> Baguette et chocolat Fruit de saison 	

INFORMATIONS PRODUITS
 les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viane".
 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.caissedesecoles20.com.
 Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des délais de livraison ou de tout autre imprévu.

**MOBILISATION DE LA CAISSE DES
ECOLES A L'OCCASION DE LA SEMAINE
DE L'EDUCATION**

Retour en images



Visite de la Ferme bio de la Tremblaye



Visite de la cuisine centrale du 20e



Atelier sur la saisonnalité des fruits et légumes centre de loisir

TRANSITION ECOLOGIQUE DE L'ASSIETTE

DES RECETTES VEGETARIENNES DE QUALITE

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.
- L'alternative végétarienne quasi quotidienne a déjà été déclinée dans le menu de janvier 2024 pour tous afin de valider la faisabilité ainsi que le coût.
- Elle sera pérennisée pour les collégiens chaque mois.

UN 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 la neutralité carbone fixée par le GIEC à 1350 gr CO2 / repas.

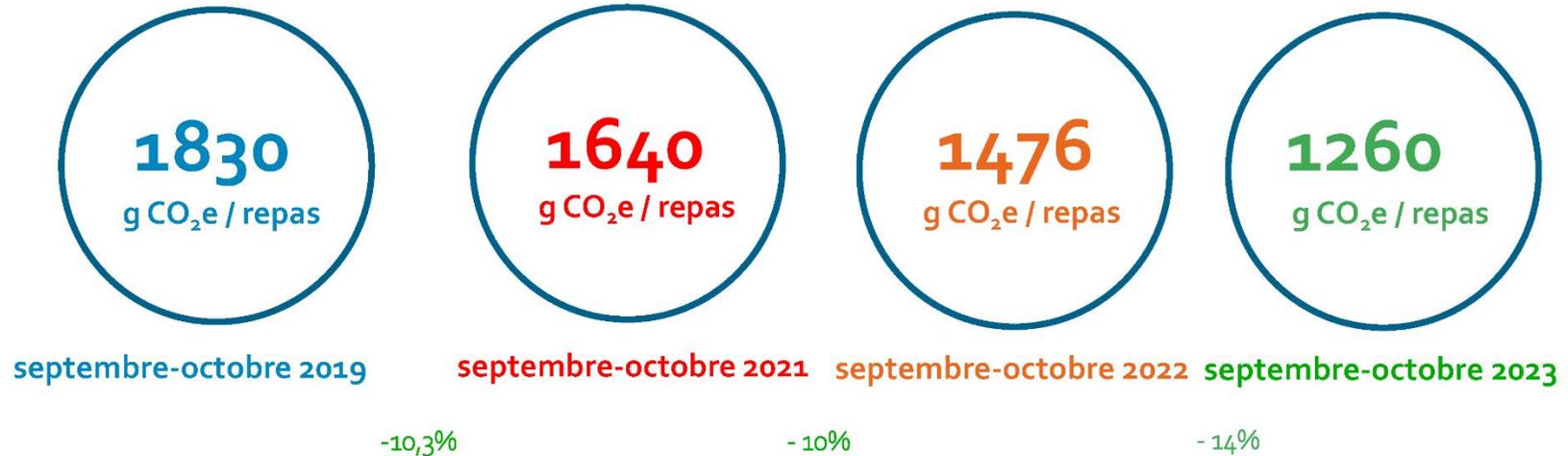


ETAT DES LIEUX QUANTITATIF - GES

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

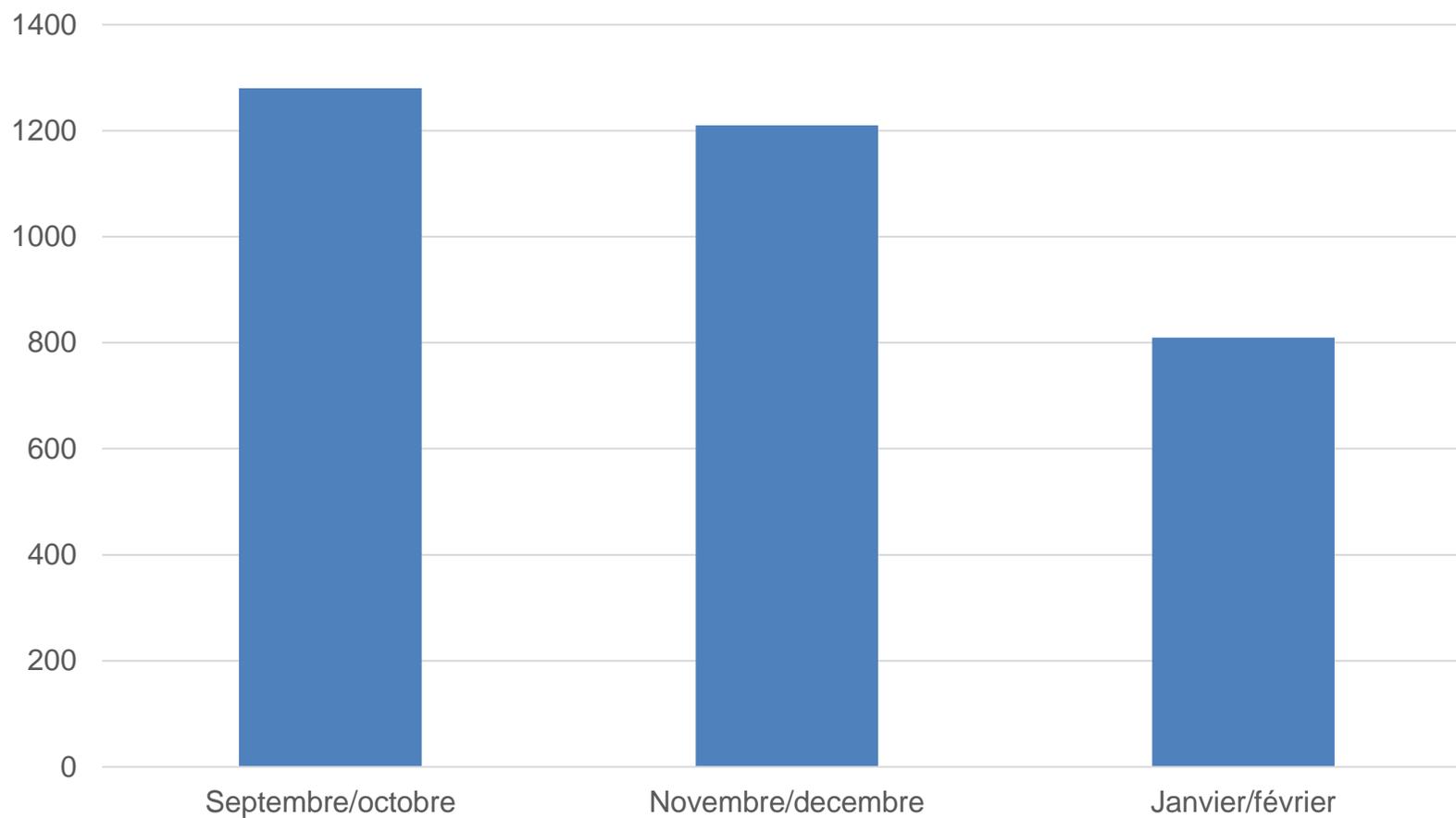


Entre 2019 et 2023 : baisse de 31% des GES -Entre 2021 et 2023 : baisse de 24% des GES



BILAN CARBONE DU MENU DE JANVIER

Moyenne en g/CO2 par repas



POINT NUTRITIONNEL

LES PRODUITS ULTRA-TRANSFORMES

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 Ecoles du 20^e

NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOTRE ACTUALITÉ !



direction@caissedesecoles20.com

Tel : 01 53 39 16 75