



COMMISSION DES MENUS

Mardi 10 février 2026

La Caisse des écoles du 20^e

ORDRE DU JOUR

1. Point d'information sur les futurs marchés alimentaires
2. Premiers tests de cuisine sur place (Collège Pierre MENDES FRANCE)
3. Présentation des menus d'avril, mai et juin
4. Les résultats EGALIM et PAD 2025



1 NOUVEAUX LOTS ALIMENTAIRES

- Poisson et produits élaborés frais
- Marée et produits de la mer surgelés
- Viande bio
- Viande LR commerce équitable PSE 
- Produits surgelés bio
- Produits surgelés conventionnels commerce équitable 
- Fruits et légumes frais 1ère gamme bio
- 4G bio
- 4G conventionnel
- 5G légumineuses bio en circuit court
- 5G bio et conventionnel

Des produits de qualité

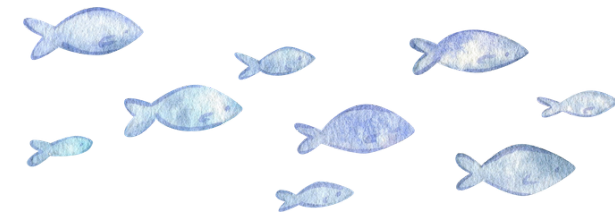


Bio



Viande fraîche exclusivement labelisée 

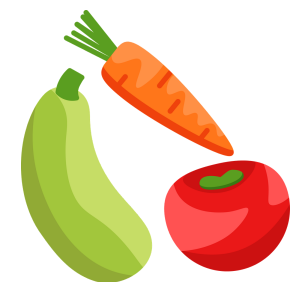
Poisson frais



Fruits et légumes frais

→ seulement en bio

→ plus de conventionnel



2 PREMIERS TESTS DE CUISINE SUR PLACE

Objectif

Développer la cuisine maison sur place.

Premier test réalisé

- Test mené au collège Pierre Mendès France, équipé pour la cuisine sur place
- Journée de travail et de formation avec les agents
- Réalisation de **2 recettes salées** et **2 recettes sucrées** :
 - x cake olives, tomates séchées et emmental
 - x quiche sans pâte champignons, oignons et emmental
 - x mousse au chocolat
 - x cookies aux pépites de chocolat

Bilan

- Tests globalement très concluants ✓
- Matériel adapté et fonctionnel (four, cellule de refroidissement, robot, petit matériel) ✓



3 MENUS PROVISOIRES

AVRIL 2026



Légende : vert = bio orange = AOP bleu = poisson frais MSC italique = alternative végétarienne rouge = Volaille Label Rouge

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

	Lundi 6 avril 2026		Mardi 7 avril 2026		Mercredi 8 avril 2026	Jeudi 9 avril 2026		Vendredi 10 avril 2026	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
									
Entrée	FERIÉ		/		/	Tartinable de carottes au miel		Carottes râpées vinaigrette	
Plat protidique			Pané végétal sauce ketchup maison		Pâtes	Sauté de dinde LR au jus		Falafels de pois chiche et sauce tartare	
Alt végétarienne			/		ou bolognaise végétarienne	ou Œufs durs			
Garniture			Potatoes		à la bolognaise	Pommes de terre paprika & ciboulette		Semoule	
Produit laitier			Crème dessert au chocolat		Camembert	Carré du Perche		Fromage blanc en vrac et miel	
Dessert			Fruit de saison		Compote de pommes maison	Fondant au chocolat		Fruit de saison	
Goûter écoles			Baguette et confiture - lait		Baguette viennoise au chocolat - fruit de saison	Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et fromage - Compote	
	Lundi 13 avril 2026		Mardi 14 avril 2026		Mercredi 15 avril 2026	Jeudi 16 avril 2026		Vendredi 17 avril 2026	
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	 Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
	Journée internationale de la gastronomie								
Entrée	Carottes et betteraves, sauce vinaigrette au jus de pomme (NORMANDIE)		Salade verte vinaigrette			Salade de lentilles & dés de feta			Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	Poulet LR basquaise (NOUVELLE AQUITAINE - PAYS DE LA LOIRE)		Poisson pané		Œufs brouillés maison	Sauté de bœuf au jus		Poisson frais du jour sauce crème	
Alt végétarienne	ou boulettes végétariennes sauce basquaise		/		/	ou oeufs brouillés maison		/	
Garniture	Riz (OCCITANIE - PACA)		Macaronis à la tomate		Pommes de terre et haricots verts à l'italienne	Boulghour à la tomate		Lingots de polenta	
Produit laitier	Comté (BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE)		Tomme		Yaourt nature			Yaourt nature en vrac	
Dessert	Far aux pruneaux (BRETAGNE)		Dessert collèges -->Gâteau maison aux pépites de chocolat noir Dessert écoles --> purée pomme framboise en vrac		Gâteau maison aux pépites de chocolat noir	Fruit de saison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et chocolat - compote		Baguette et fromage - fruit de saison	Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette viennoise au chocolat - lait	
	Lundi 20 avril 2026		Mardi 21 avril 2026		Mercredi 22 avril 2026	Jeudi 23 avril 2026		Vendredi 24 avril 2026	
					VACANCES SCOLAIRES				
	Lundi 27 avril 2026		Mardi 28 avril 2026		Mercredi 29 avril 2026	Jeudi 30 avril 2026		Vendredi 1 mai 2026	
					VACANCES SCOLAIRES				

3 MENUS PROVISOIRES MAI 2026



Légende : vert = bio orange = AOP bleu = poisson frais italique = alternative végétarienne rouge = Volailles Label Rouge

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

	Lundi 4 mai 2026		Mardi 5 mai 2026		Mercredi 6 mai 2026		Jeudi 7 mai 2026		Vendredi 8 mai 2026		
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	  Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges		
			Journée du Portugal								
Entrée	/		Carottes râpées vinaigrette au citron		Salade verte et maïs				FERIÉ		
Plat protidique	Hamburger végétarien : pain bun, carré de seitan, sauce tartare, salade verte		Brandade de poisson (morue) maison		Dahl de lentilles		Couscous Merguez				
Alt végétarienne			ou tortilla de pommes de terre				ou légumes et pois chiche				
Garniture	Pommes duchesse		Salade verte		Riz		Semoule et légumes				
Produit laitier	Cantal AOP				Yaourt en poche		Comté AOP				
Des s ert	Compote de pommes maison		Arroz Doce maison (Riz au lait au citron et à la cannelle)		Fruit de saison		Fruit de saison				
Goûter écoles	Baguette viennoise au chocolat - lait		Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et fromage - compote		Baguette et chocolat - fruit de saison				
	Lundi 11 mai 2026		Mardi 12 mai 2026		Mercredi13mai 2026		Jeudi 14 mai 2026		Vendredi 15 mai 2026		
	 Écoles	Collèges	  Écoles	Collèges	 Éc oles	Journée mondiale du commerce équitable	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	
Entrée			Houmous de pois chiche		/		FERIÉ		FERMÉ		
Plat protidique	Sauté de jeune bovin sauce curry		Raviolis aux légumes		Œufs brouillés maison						
Alt végétarienne	ou boulettes de pois chiche et blé sauce curry				/						
Garniture	Petits pois				Pennes et sauce tomate						
Produit laitier	Crème dessert au chocolat		Emmental		Yaourt au citron						
Des s ert	Salade de fruits maison		Compote de pommes maison		Fruit de saison						
Goûter écoles	Baguette et confiture - lait		Baguette et fromage - compote		Baguette viennoise au chocolat - fruit de saison						
	Lundi 18 mai 2026		Mardi 19 mai 2026		Mercredi 20 mai 2026		Jeudi 21 mai 2026		Vendredi 22 mai 2026		
	 Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	Journée mondiale des abeilles		Écoles	Collèges	Éc oles	Collèges	
Entrée	Sardines & beurre				Tartinade de carottes au miel		Salade de pommes de terre vinaigrette maison		Carottes à la marocaine		
Plat protidique	Lasagnes végétariennes		Chili maison végétarien		Poulet rôti LR sauce miel moutarde		Poisson frais du jour et mayonnaise maison		Thiep avec sauté de jeune bovin		
Alt végétarienne					ou pané au fromage sauce miel moutarde		ou minis falafels et mayonnaise maison		ou thiep végétarien aux légumes		
Garniture			Riz		Coq ui llettes		Poêlée trio de légumes verts		Riz		
Produit laitier	Camembert		Yaourt en poche		Yaourt nature et miel		Carré du Perche				
Des s ert	Compote		Fruit de saison		Fruit de saison		Dessert façon crumble maison		Fromage blanc nature et dés de mangue		
Goûter écoles	Baguette et chocolat - lait		Baguette et confiture - compote		Baguette viennoise au chocolat - compote		Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et fromage - fruit de saison		
	Lundi 25 mai 2026		Mardi 26 mai 2026		Mercredi 27mai 2026		Jeudi 28 mai 2026		Vendredi 29 mai 2026		
	Écotes	Collèges	Écotes	Collèges	  Écotes			Écoles	Collèges	Éc oles	Collèges
Entrée	FERIÉ			Tartinade de tomate			Salade piémontaise végétarienne maison		/		
Plat protidique			Sauté de bœuf sauce provençale		Salade végétarienne : lentilles, haricots rouges, tomates, concombres, riz, emmental et sauce vinaigrette		Poisson frais du jour sauce crème		Émincé de kebab de volaille, pain pita, salade verte, sauce tartare		
Alt végétarienne			ou boulettes mexicaines sauce provençale						Émincé de kebab végétarien		
Garniture			Macaronis				Semoule aux petits légumes		Pommes de terre pop's		
Produit laitier			Camembert		Yaourt nature		Yaourt à la framboise		St Nectaire AOP		
Des s ert			Fruit de saison		Quatre-Quart		Fruit de saison		Compote de pommes maison		
Goûter écoles			Baguette viennoise au chocolat - compote		Baguette et fromage - fruit de saison		Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et chocolat - compote		

3 MENUS PROVISOIRES

JUIN 2026



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

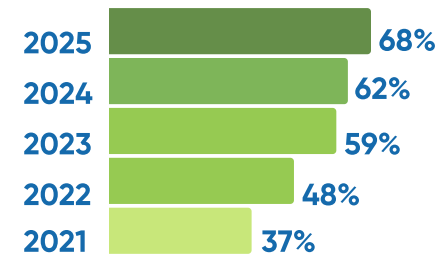
	Lundi 1 juin 2026		Mardi 2 juin 2026		Mercredi 3 juin 2026		Jeudi 4 juin 2026		Vendredi 5 juin 2026	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	  Écoles	Écoles	Collèges	Éc oles	Collèges	
			Journée mondiale du donut							
Entrée	Houmous lentilles corail, carottes & cumin		Salade verte et maïs				Salade de tomates et mozzarella		Taboulé maison	
Plat protidique	Curry de pois chiche au lait de coco		Poulet rôti LR au paprika		Œufs brouillés aux légumes d'été (duo de poivrons et oignons)		Poisson frais du jour sauce paprika		Sauté de boeuf sauce curry	
Alt végétarienne			ou nuggets de blé sauce tomate						ou falafels et sauce blanche	
Garniture	Boulghour		Pôelée trio de légumes verts		Pommes de terre persillées		Lingots de polenta		Poêlée camarguaise	
Produit laitier	Yaourt au citron		Cantal AOP		Yaourt nature		Comté AOP		Fromage blanc en vrac et miel	
Des s ert	Fruit de saison		Donut		Fruit de saison		Compote de pommes maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette viennoise au chocolat - lait		Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et fromage - compote		Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et chocolat - compote	
	Lundi 8 juin 2026		Mardi 9 juin 2026		Mercredi 10 juin 2026		Jeudi 11 juin 2026		Vendredi 12 juin 2026	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	 Écoles		Écoles	Collèges	Éc oles	Collèges
Entrée			Radis et beurre						Salade verte vinaigrette	
Plat protidique	Galette de blé noir œuf et fromage		Poisson pané sauce ketchup maison		Pizza tomate et fromage		Plat collégiens : Pizza & salade verte Plat écoles : Émincé de poulet LR sauce basquaise ou pané au fromage & Petits pois		Chili con carne maison	
Alt végétarienne									Chili sin carne maison	
Garniture	Salade verte et maïs		Pommes de terre et courgettes à l'ail		Salade verte				Riz	
Produit laitier	Yaourt nature		St Nectaire AOP		Fromage blanc en vrac		Crème dessert au chocolat		Buchette de chèvre	
Des s ert	Fondant au chocolat		Compote de pommes maison		Salade de fruits maison		Fruit de saison		Purée de pomme fraise en vrac	
Goûter écoles	Baguette et confiture - lait		Baguette et chocolat - fruit de saison		Baguette et confiture - compote		Baguette et fromage - compote		Baguette et chocolat - fruit de saison	
	Lundi 15 juin 2026		Mardi 16 juin 2026		Mercredi 17 juin 2026		Jeudi 18 juin 2026		Vendredi 19 juin 2026	
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	 Écoles		 Écoles	Collèges	Éc oles	Collèges
Entrée	Œufs durs et mayonnaise maison		Sardines et citron				Pastèque		Salade anti-gaspi	
Plat protidique	Paella végétarienne (tomate,haricots rouges, oignons, petits pois, épices)		Steak haché pur bœuf et ketchup maison		Tajine végétarien aux pois chiche et abricots secs		Fajitas à garnir : œufs durs, feta, maïs, tomate, olives noires & sauce vinaigrette maison		Poisson frais du jour sauce citron	
Alt végétarienne			ou boulettes tomates/mozza et ketchup maison							
Garniture	Riz		Poêlée campagnarde		Boulghour				Pommes de terre à l'ail gratinées	
Produit laitier	Yaourt nature		Cantal AOP		Emmental		Yaourt à la framboise		Camembert	
Des s ert	Fruit de saison		Purée de pomme abricot en vrac		Fruit de saison		Gâteau maison au citron		Purée pomme fraise en vrac	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - lait		Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette et fromage - fruit de saison		Baguette et confiture - fruit de saison		Baguette viennoise au chocolat - lait	
	Lundi 22 juin 2026		Mardi 23 juin 2026		Mercredi 24 juin 2026		Jeudi 25 juin 2026		Vendredi 26 juin 2026	
	 Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	 Écoles		Écoles	Collèges	Éc oles	Collèges
Entrée	Salade de concombres vinaigrette		Radis et beurre		Melon		Pastèque		Tartinade de tomate	
Plat protidique	Poule à la crème		Lentilles à l'indienne		Gratin de pâtes aux légumes		SANDWICH BAR : pain pita, merguez ou œufs durs, mayonnaise maison, salade verte, tomate, maïs)		Poisson pané sauce ketchup maison	
Alt végétarienne	ou boulettes mexicaines sauce crème									
Garniture	Riz		Boulghour		Salade verte				Haricots verts persillés	
Produit laitier	Yaourt nature en vrac		Camembert		Yaourt nature		Perles au lait de coco maison		Camembert	
Des s ert	Fruit de saison		Dessert façon crumble maison		Brownie maison		Fruit de saison		Compote	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - compote		Baguette et confiture - lait		Baguette et fromage - fruit de saison		Baguette viennoise au chocolat - compote		Baguette et confiture - fruit de saison	
	Lundi 29 juin 2026		Mardi 30 juin 2026		Mercredi 1 juillet 2026		Jeudi 2 juillet 2026		Vendredi 3 juillet 2026	
	Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	 Écoles		Écoles	Collèges	Éc oles	Collèges
Entrée							Salade de lentilles		Salade iceberg	
Plat protidique	Fajitas (viande hachée en sauce ou haricots rouges & poivrons en sauce, emmental râpé, salade verte, maïs)		Gratin de gnocchis à la sauce tomate et fromage râpé		Œufs brouillés maison		Poisson frais du jour sauce mapuche		Émincé de kebab de volaille avec pain pita et sauce blanche	
Alt végétarienne									ou falafels sauce blanche	
Garniture			Salade verte		Pommes de terre et courgettes à l'ail		Blé aux petits légumes		Pomme de terre pop's	
Produit laitier	Yaourt nature en vrac		Crème dessert vanille		Yaourt nature et miel		Plateau de fromages		Cantal AOP	
Des s ert	Quatre-quart		Salade de fruits maison		Fruit de saison		Fruit de saison		Glace sundae vanille fraise	
Goûter écoles	Baguette et fromage - fruit de saison		Baguette et chocolat - compote		Baguette viennoise au chocolat - lait		Baguette et confiture - compote		Baguette et confiture - fruit de saison	

4 LES RÉSULTATS PAD ET EGALIM 2025



68 % de BIO

- dont plus de 85 % de Bio français
- et plus de 45 % local (250 km périmètre PAD)



18 % de Label Rouge et Commerce Équitable



- et 100 % local (viandes volaille / viande bovine / produits laitiers – le sel est dans le bio)



7 % de MSC ou pêche durable

- (part poissons surgelés + poisson frais)
- Notre poisson surgelé respecte les normes les plus strictes du MSC (Atlantique Nord obligatoire)
- Notre poisson frais suit la saisonnalité et répond à un cahier des charges unique

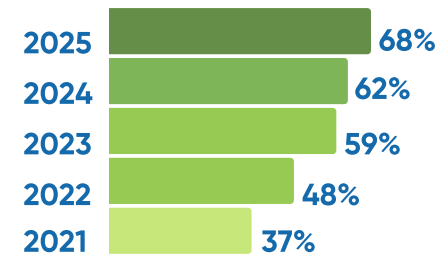
58 % de produits identifiés et sourcés dans le périmètre local (250 km PAD)

NOS RÉSULTATS EN 2025



68 % de BIO

- dont plus de 85 % de Bio français
- et plus de 45 % local (250 km périmètre PAD)



18 % de Label Rouge et Commerce Équitable

- et 100 % local (viandes volaille / viande bovine / produits laitiers – le sel est dans le bio)



7 % de MSC ou pêche durable

- (part poissons surgelés + poisson frais)
- Notre poisson surgelé respecte les normes les plus strictes du MSC (Atlantique Nord obligatoire)
- Notre poisson frais suit la saisonnalité et répond à un cahier des charges unique

58 % de produits identifiés et sourcés dans le périmètre local (250 km PAD)



→ FOCUS VIANDE

Volaille fraîche

- 100 % origine France 
- 79,84 % Label Rouge Fermiers de Loué ou Bio Fermiers de Loué (Poule)
- 95 % locales ($\leq$ 250 km – Plan Alimentation Durable)

Viandes fraîches (bœuf, veau, jeune bovin)

- 100 % origine France 
- 1/3 Bio
- 1/3 Commerce équitable Nord-Nord (Nos bovins d'Île-de-France)
- 1/3 Label Rouge
- 100 % locales ($\leq$ 250 km – Hauts-de-France et Île-de-France)

Viande surgelée

- 4 achats par an, tous en VBF (Viande Bovine Française) 

 **Aucun achat de produits
carnés transformés**

→ Les produits type raviolis sont
entièrement végétariens

 **La viande représente 18 %
du volume d'achats HT**

→ FOCUS ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES

 100% des produits végétariens sont produits en France et l'origine des ingrédients essentiels est 100% française

 Des recettes de qualité

- 95 % bio
- À base de légumineuses, blé ou pois/féveroles (→ part de pois/féveroles en diminution)

 Les alternatives végétariennes représentent 14 % du volume d'achats HT



→ FOCUS OEUFS

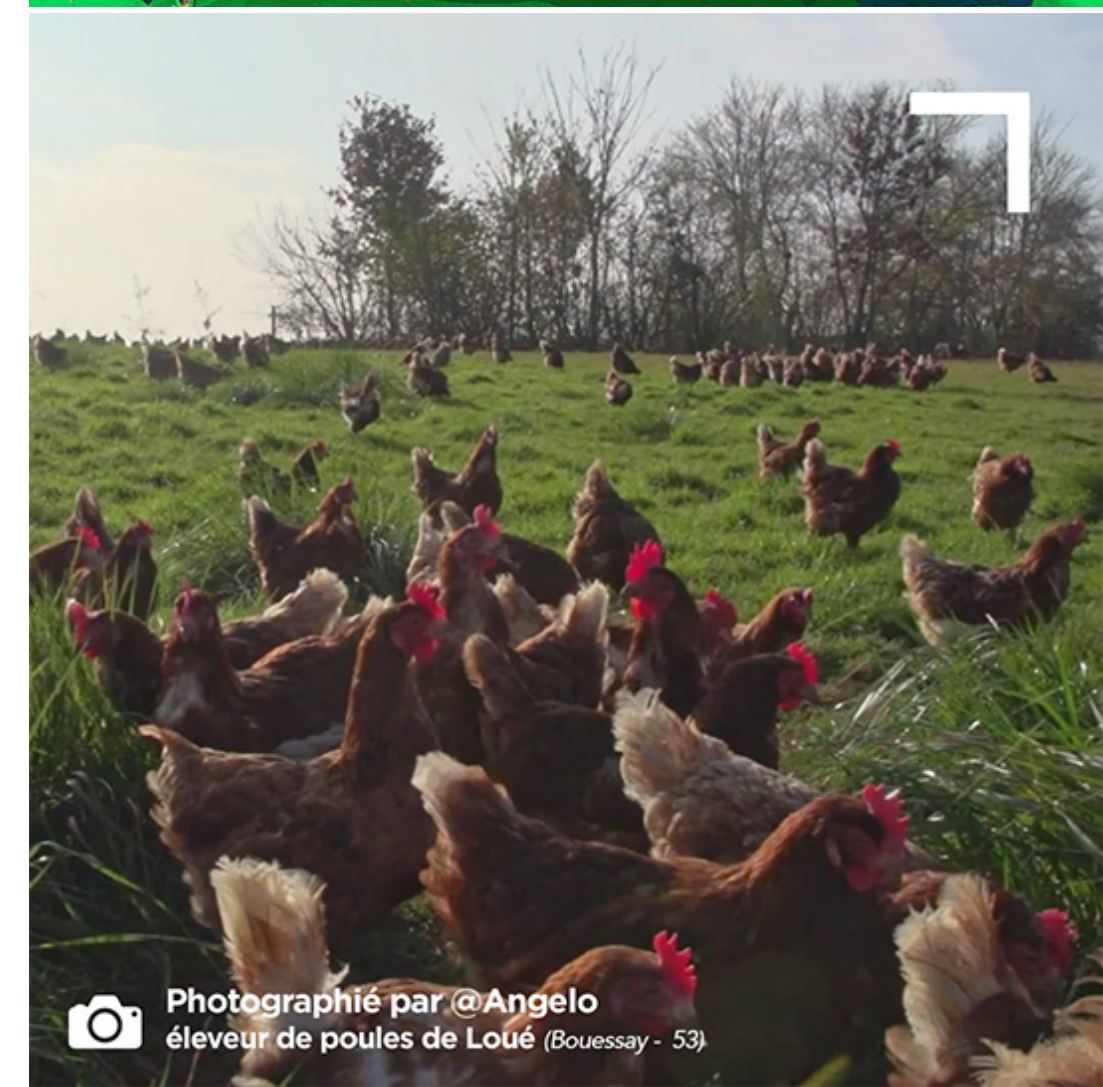
✓ 100 % bio, 100 % Fermiers de Loué
→ Filière créée par nos soins, en lien direct avec Fermiers de Loué

📍 Une filière locale

- Production : Sarthe et Mayenne
- Transformation : Bretagne (dans le périmètre du Plan Alimentation Durable)

🔑 Un approvisionnement sécurisé

→ Filière actuellement exclusive en restauration collective, tous secteurs confondus en France



Photographié par @Angelo
éleveur de poules de Loué (Bouessay - 53)

→ FOCUS FRUITS ET LÉGUMES BRUTS

🍏 Fruits

- 92 % des fruits sont bios (hors goûters et banane RUP)
- 80 % sont français (hors agrumes en provenance d'Espagne)
- 📌 *Rappel : Depuis le 1er janvier 2026, tous les goûters sont désormais 100 % bios*

🥕 Légumes

- 100 % des légumes bruts sont bios et locaux



→ FOCUS POISSONS



❄️ Poisson surgelé

- 100 % MSC* en simple surgélation
- Origine Atlantique Nord
- Filet plein, même pour le poisson pané

*Le label MSC promeut une pêche durable, pour que les stocks de poissons restent productifs et sains et que l'environnement ne soit pas détérioré.

🐟 Poisson frais (2 services par mois)

- Nous avons créé notre propre cahier des charges, pour être le plus durable possible
- Ce référentiel est, à notre connaissance, assez unique

Il garantit :

- la préservation des ressources (type d'espèces, zones et types de pêche)
- le respect du droit du travail
- le maintien des emplois sur les littoraux



DEVENEZ SOCIÉTAIRE

de la Caisse des Écoles du 20e !

Participez aux décisions
et aux orientations 2026



CANDIDATEZ AVANT LE 15 FÉVRIER

**INFOS &
ADHÉSION**



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

