



COMMISSION DES MENUS

Mardi 15 septembre 2026

La Caisse des écoles du 20^e

ORDRE DU JOUR

1. Rester informé, diffuser l'information
2. Les nouveautés de la rentrée
3. Présentation des menus d'octobre, novembre et décembre
4. Approvisionnements : l'impact des conditions climatiques
5. Mon Restau Responsable
6. Questions diverses





SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !

Menus, actualités, projets, coulisses de la restauration scolaire...
Abonnez-vous et faites découvrir nos comptes aux autres parents !



[Caisse des écoles du 20](#)



[caissedesecoles20](#)



[Caisse des Ecoles du 20e
arrondissement de Paris](#)



PARENTS ÉLUS : RESTEZ INFORMÉS ET PARTICIPEZ



Déjeuner à la cantine

En tant que représentant de parents d'élèves élu, vous pouvez **déjeuner gratuitement** à la cantine **une fois par an** afin de découvrir concrètement les repas servis aux enfants.

Il suffit d'en informer la Caisse des écoles au moins 15 jours avant la date souhaitée et d'attendre notre confirmation.



Les commissions des menus : l'occasion idéale pour...

- Découvrir concrètement les repas servis aux enfants
- Poser toutes vos questions aux équipes de la Caisse des écoles



Restez informés tout au long de l'année

Plusieurs outils sont à votre disposition :



Newsletter – Inscription sur caissedesecoles20.fr



Réseaux sociaux – Suivre les actualités sur **Instagram**, **Facebook** et **LinkedIn**



Un espace en ligne "Infos parents élus"



Accessible via ce lien

caissedesecoles20.fr/cde20/p-75-infos-parents-elus.html

Vous y trouverez notamment :

- Les **lettres d'information hebdomadaires** sur les **menus de la semaine** (à lire ou télécharger). Ces lettres contiennent de nombreuses **informations détaillées sur les repas servis**.
- Les **comptes rendus** et les **présentations des commissions menus**.

N'hésitez pas à partager ces informations dans vos réseaux de parents !

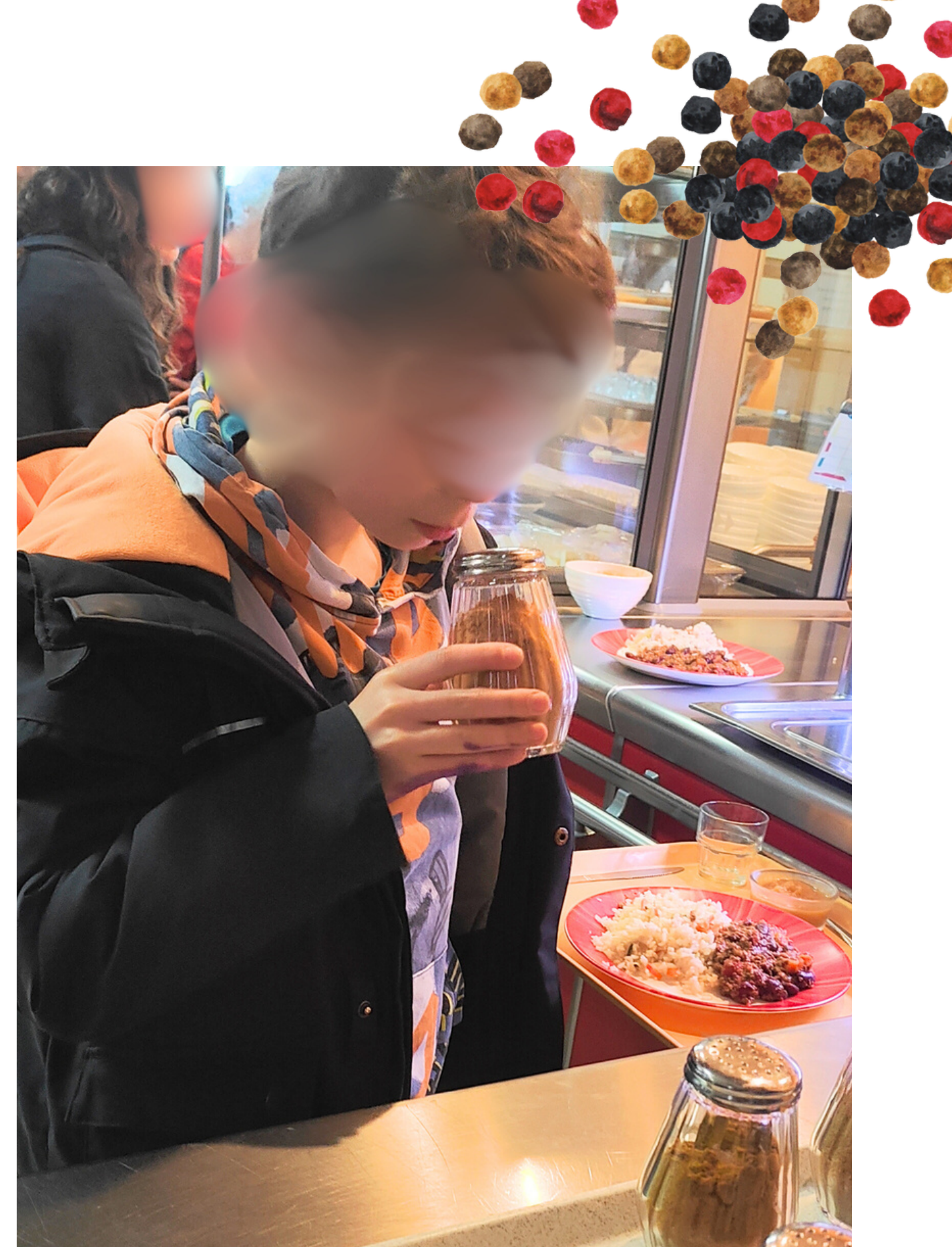
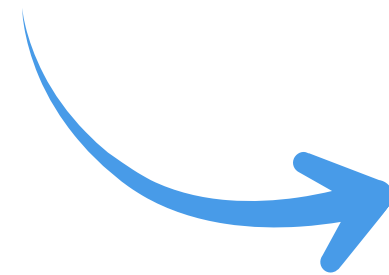
2 LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE

Focus sur le bar à épices

Le bar à épices, déjà bien installé dans les collèges, arrive progressivement dès la rentrée 2026 dans les écoles élémentaires.

Il permet aux élèves de personnaliser leurs plats et de découvrir de nouvelles saveurs.

Un nouveau tamis, **plus fin**, qui permet de mieux contrôler la quantité d'épices versée (notamment pour le poivre)



2 LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE

Le sucre passe en vrac ! NOUVEAUTÉ

À la rentrée, les dosettes de sucre seront remplacées par du sucre de betterave bio français en vrac, proposé dans des saupoudreurs.

Ce changement permet de réduire le gaspillage alimentaire et les emballages individuels, tout en soutenant l'agriculture française et notre souveraineté alimentaire.

Les doseurs seront mis à disposition des encadrants dans les écoles maternelles et élémentaires.

Dans les collèges, ils seront en libre service, sous le contrôle des surveillants.



2 LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE

Premier service de cuisine sur place à PMF

L'expérimentation de la cuisine sur place au collège Pierre Mendès France a débuté la semaine dernière !

Une cuisine comme à la maison, qui met à l'honneur le savoir-faire de nos agents !

Les retours sont positifs :

Les enfants ont beaucoup aimé la mousse au chocolat, qui a fait l'unanimité sur les plateaux.

Le cake salé a été apprécié également mais les retours sont plus partagés.



3 MENUS PROVISOIRES

OCTOBRE 2026



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

	Lundi 5 octobre 2026		Mardi 6 octobre 2026		Mercredi7octobre 2026		Jeudi 8 octobre 2026		Vendredi 9 octobre 2026	
	 Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges
			Journée mondiale du sourire				Le Grand Repas 2026 - 100 % comme à la maison			
Entrée	/		Jeunes pousses et dés d'emmental				Salade de mâche, betterave et chèvre (en dés)		Jeunes pousses et mais	
Plat protidique	Merguez LR		Nuggets de blé		Poisson pané sauce tartare		Poule au pot		Pennes	
Alt végétarienne							Lentilles beluga			
Garniture	Semoule et légumes couscous (+ pois chiche)		Pommes sourire et ketchup maison		Poêlée camarguaise		Mélange légumes et pommes de terre		à la bolognaise végétarienne	
Produit laitier	Crème dessert à la vanille en vrac				Camembert				Yaourt nature	
Dessert	Fruit de saison		Tarte au chocolat		Fruit de saison		Fontainebleau aux pommes maison		Purée de fruits pomme framboise en vrac	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Compote		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Cake banane cacao Rivazur- Compote		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette viennoise chocolat - Lait	
	Lundi 12 octobre 2026		Mardi 13 octobre 2026		Mercredi14 octobre 2026		Jeudi 15 octobre 2026		Vendredi 16 octobre 2026	
	Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	Écoles		 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges
	SEMAINE DU GOUT (ateliers dans les écoles)									
			Journée mondiale du hamburger et de l'œuf						Journée mondiale du pain	
Entrée	/				/		Tomates vinaigrette		Tartinable butternut noisettes et pain spécial	
Plat protidique	Émincé de dinde LR sauce satay		Hamburger végétarien (omelette burger , jeunes pousses , tomates et sauce BBQ maison)		Sauté de bœuf LR sauce curry		Boulettes de jacquier et sauce basquaise		Poisson frais du jour sauce tomate	
Alt végétarienne	Pois chiche et carottes sauce satay				Falafels sauce curry					
Garniture	Riz		Po tatoes		Gratin de chou-fleur et pommes de terre maison		S emo ule		Polenta crémeuse	
Produit laitier	Fromage blanc en vrac		Saint Nectaire AOP		Yaourt nature		Comté AOP		Yaourt aromatisé framboise	
Dessert	Cookie tout chocolat		Salade de fruits maison		Compote maison		Gâteau au praliné maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Cake citron Pavot Rivazur - Compote		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait	
	Lundi 19 octobre 2026		Mardi 20 octobre 2026		Mercredi21octobre 2026		Jeudi 22 octobre 2026		Vendredi 23 octobre 2026	
Entrée	VACANCES SCOLAIRES									
Plat protidique										
Garniture										
Produit laitier										
Dessert										
Goûter écoles										
	Lundi 26 octobre 2026		Mardi 27 octobre 2026		Mercredi28octobre 2026		Jeudi 29 octobre 2026		Vendredi 30 octobre 2026	
									HALLOWEEN	
Entrée	VACANCES SCOLAIRES									
Plat protidique										
Garniture										
Produit laitier										
Dessert										
Goûter écoles										

3 MENUS PROVISOIRES

NOVEMBRE 2026



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

	Lundi 2 novembre 2026		Mardi 3 novembre 2026		 Écoles	Jeudi 5 novembre 2026		 Vendredi 6 novembre 2026		
	Écoles	Col lèges	Écoles	Col lèges		Écoles	Col lèges	Écoles	Col lèges	
										
Entrée	/		Salade verte et maïs		Velouté de butternut maison		Carottes râpées maison			
Plat protidique	Bœuf bourguignon		Risotto crémeux de butternut et emmental		Gratin de chou fleur & pommes de terre et emmental		Poisson frais du jour sauce crème		Dahl de lentilles aux épinards et lait de coco	
Alt végétarienne	Mini falafels menthe pois chiche & sauce blanche									
Ga nrit ure	Pommes de terre quartier								Poêlée camarguaise	Cœur de blé
Produit laitier	St Nectaire AOP						Fromage blanc nature		Brie	
Dessert	Purée pomme framboise en vrac		Fruit de saison		Fruit de saison		Tarte aux pommes		Compote maison	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Lait nature		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Cake aux fruits confits Rivazur - Jus de fruits		Baguette et miel - Lait et chocolat		Baguette viennoise chocolat - Lait nature	
	 Écoles	Lundi 9 novembre 2026 Col lèges	Mardi 10 novembre 2026 Écoles Col lèges		Mercredi 11novembre 2026 Écoles		Jeudi 12 novembre 2026 Écoles Col lèges		 Vendredi 13 novembre 2026 Écoles Col lèges	
Entrée			Velouté de panais maison		FERIÉ		/		 Velouté de carottes maison	
Plat protidique	Poulet rôti au jus		Poisson pané sauce fromagère				Sauté de dinde sauce forestière		Pennes	
Alt végétarienne	Pané croustillant au fromage		/				Pois chiches et carottes sauce forestière		/	
Ga nrit ure	Coquillettes		Purée de pommes de terre				Poêlée trio de légumes verts		à la bolognaise végétarienne	
Produit laitier	Yaourt nature en vrac et miel		Yaourt grec en vrac				Cantal AOP		Camembert	
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison				Salade de fruits maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Cake marbré chocolat - Compote		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Lait à la vanille		Baguette viennoise chocolat - Lait nature	
	Écoles	Lundi 16 novembre 2026 Col lèges	 Mardi 17 novembre 2026 Écoles Col lèges		 Mercredi 18novembre 2026 Écoles		Jeudi 19 novembre 2026 Écoles Col lèges		Vendredi 20 novembre 2026 Écoles Col lèges JOURNÉEINTERNATIONALE DES DROITSDEL'ENFANT Menu choisi par les enfants de la maternelle Plaine	
	Menu asiatique						OPTION MOULES - FRITES			
Entrée	/				Velouté de butternut maison		Salade d'endives & pommes maison		Carottes râpées vinaigrette	
Plat protidique	Émincé de poulet sauce aigre douce		Haricots blancs à l'italienne		Œufs brouillés au fromage		Poisson frais du jour sauce curry		Merguez de bœuf LR	
Alt végétarienne	mini boulettes thai sauce aigre douce						/		ou boulettes végétariennes	
Ga nrit ure	Poêlée asiatique		Polenta crémeuse		Poêlée paysanne		Semoule		Pommes de terre cubes et ketchup maison	
Produit laitier			Camembert		/		Yaourt à la vanille		Crème dessert au chocolat	
Dessert	Perles au lait de coco maison avec dés de mangue		Salade de fruits maison		Purée de pomme en poche		Fruit de saison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Lait à la fraise		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Jus de fruits		Cake banane cacao Rivazur - Fruit de saison		Baguette viennoise chocolat - Lait nature	
	SEMAINE EUROPÉENNE DE RÉDUCTION DES DECHETS (PESÉES DU GASPI ALIM TOUTE LA SEMAINE)									
	Lundi 23 novembre 2026 Écoles Col lèges		Mardi 24 novembre 2026 Écoles Col lèges		 Mercredi 25novembre 2026 Écoles		 Jeudi 26 novembre 2026 Écoles Col lèges		 Vendredi 27 novembre2026 Écoles Col lèges	
									JOURNÉE DU CHOU-FLEUR	
Entrée	/		/		Salade endives & pommes maison			Smoothie collèges		
Plat protidique	Émincé de bœuf LR sauce moutarde et miel		Poisson pané et sauce blanche maison		Pâtes		Pizza 3 fromages (emmental, mozza, cheddar râpé)		Curry doux de chou-fleur et pois chiche	
Alt végétarienne	Pavé blé fromage épinards		/							
Ga nrit ure	Petits pois		Poêlée trio de légumes verts		façon carbonara végé		Salade verte, chou rouge et carottes		Pommes de terre grenailles persillées	
Produit laitier	Camembert		Comté AOP		Yaourt nature				Yaourt aromatisé framboise	
Dessert	Cookie choco		Diplomate à la vanille maison		Compote maison		Salade de fruits maison		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Lait nature		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Jus de fruits		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Cake citron pavot Rivazur - Lait nature	

3 MENUS PROVISOIRES

DÉCEMBRE 2026



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

	Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1 décembre 2026	Mercredi 2 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Entrée	MENUS SELON ARRIVAGES				
Plat protidique					
Alt végétarienne					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter écoles					
	Lundi 7 décembre 2026	Mardi 8 décembre 2026	Mercredi 9 décembre 2026	Jeudi 10 décembre 2026	Vendredi 11 décembre 2026
		JOURNÉE MONDIALE DU CLIMAT			JOURNÉE DE LA MONTAGNE
Entrée	MENUS SELON ARRIVAGES				
Plat protidique					
Alt végétarienne					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter écoles					
	Lundi 14 décembre 2026	Mardi 15 décembre 2026	Mercredi 16 décembre 2026	Jeudi 17 décembre 2026	Vendredi 18 décembre 2026
				MENU DE FIN D'ANNÉE	
Entrée	MENUS SELON ARRIVAGES				
Plat protidique					
Alt végétarienne					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter écoles					
	Lundi 21 décembre 2026	Mardi 22 décembre 2026	Mercredi 23 décembre 2026	Jeudi 24 décembre 2026	Vendredi 25 décembre 2026
Entrée	VACANCES SCOLAIRES				
Plat protidique					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter écoles					
	Lundi 28 décembre 2026	Mardi 29 décembre 2026	Mercredi 30 décembre 2026	Jeudi 31 décembre 2026	Vendredi 1 janvier 2026
Entrée	VACANCES SCOLAIRES				
Plat protidique					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					
Goûter écoles					

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

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

	Lundi 30 novembre 2026		Mardi 1 décembre 2026		Mercredi2décembre 2026		Jeudi 3 décembre 2026		Vendredi 4 décembre 2026		
	Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	 Écoles	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges		
Entrée			 Velouté de butternut maison				Endives et dés de cantal AOP		/		
Plat protidique	Cuisse de poulet LR et sauce curry		Carré de seitan		Mafé aux légumes maison		Poisson frais du jour sauce crème		Pois chiche		
Alt végétarienne	Nuggets de blé et sauce curry						/				
Garniture	Pommes de terre		Lentilles à l'ancienne et carottes		Riz		Poêlée paysanne		Sorgho sauce tikka massala		
Produit laitier	Cantal AOP		Yaourt nature vrac		Buchette de chèvre vrac		St Nectaire AOP		Yaourt aromatisé vanille		
Dessert	Tarte normande		Compote maison		Pommes au four		Fruit de saison		Salade de fruits maison		
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Lait		Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Jus de fruits		Cake marbré chocolat Rivazur - Fruit de saison		Baguette viennoise chocolat - Lait		
	Lundi 7 décembre 2026		Mardi 8 décembre 2026		Mercredi 9décembre 2026		Jeudi 10 décembre 2026		 Vendredi 11 décembre 2026		
	Écoles	Collèges	 Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA MONTAGNE		
Entrée	Velouté de chou-fleur maison		 JOURNÉE MONDIALE DU CLIMAT				Velouté de panais maison		Salade verte		
Plat protidique	Fish and Chips (filet de poisson pané + sauce tartare + potatoes)		Parmentier de patates douces et lentilles		Couscous merguez		Sauté de dinde LR sauce curry		Raclette		
Alt végétarienne			Salade verte				Pané croustillant au fromage sauce curry		Brocolis et champignons		
Garniture					Semoule et légumes couscous (+ pois chiche)		Petits pois		Pommes de terre		
Produit laitier	Camembert		Yaourt nature en poche		Yaourt nature Normandoise		Comté AOP				
Dessert	Brownie maison		Compote maison		Fruit de saison		Fruit de saison		Tarte aux pommes		
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Compote		Baguette et chocolat - Fruit de saison		Cake aux fruits confits Rivazur - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote		Baguette viennoise chocolat - Lait		
	Lundi 14 décembre 2026		Mardi 15 décembre 2026		Mercredi 16 décembre 2026		Jeudi 17 décembre 2026		Vendredi 18 décembre 2026		
	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	 Écoles	 Écoles	Collèges	Écoles	Collèges		
					 MENU DE FIN D'ANNÉE						
Entrée	Chou rouge & pommes vinaigrette						Cassolette		Velouté de petits pois		
Plat protidique	Coquillettes à la cantonnaise		Émincé de bœuf LR sauce asiatique		Œufs brouillés maison		Volaille festive		Nuggets de poisson sauce blanche		
Alt végétarienne			Carré de seitan sauce asiatique				Émincé végé sauce crème		/		
Garniture			Poêlée camarguaise		Pommes de terre persillées		Gratin dauphinois maison		Poêlée trio de légumes verts		
Produit laitier	Cantal AOP		Yaourt aromatisé vanille		Camembert				Yaourt nature		
Dessert	Purée pomme abricot en vrac		Salade de fruits maison		Compote maison		Bûche glacée		Clémentine		
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		Baguette et miel - Compote		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture de fraise - Compote		Cake citron pavot Rivazur- Lait		
	Lundi 21 décembre 2026		Mardi 22 décembre 2026		Mercredi 23 décembre 2026		Jeudi 24 décembre 2026		Vendredi 25 décembre 2026		
Entrée	VACANCES SCOLAIRES										FERIÉ
Plat protidique											
Garniture											
Produit laitier											
Dessert											
Goûter écoles											
	Lundi 28 décembre 2026		Mardi 29 décembre 2026		Mercredi 30 décembre 2026		Jeudi 31 décembre 2026		Vendredi 1 janvier 2026		
Entrée	VACANCES SCOLAIRES										FERIÉ
Plat protidique											
Garniture											
Produit laitier											
Dessert											
Goûter écoles	Moelleux chocolat - Jus de fruits		Maxi galette au beurre - Lait nature		Brownie aux pépites de chocolat - Jus de fruits				Sablés au beurre - Lait vanille		

4 APPROVISIONNEMENTS : L'IMPACT DES CONDITIONS CLIMATIQUES

Les conditions climatiques de mai puis de l'été ont eu des conséquences inédites et dramatiques pour les agriculteurs et en conséquence pour nos approvisionnements. Les risques de ruptures sont importants.

Crudités :

- Tomates : fin de saison très précoce et catastrophe pour le producteur de tomates bio de plein champ en Ile de France victime de l'orage de grêle en Seine et Marne a vu sa production anéantie.
- Salades : aucune récolte entre juillet et septembre. Travail particulier avec un producteur/transformateur en région nantaise.
- Carottes : récolte en cours pas très positif



Légumes verts : selon les régions d'approvisionnement entre -25 à -60% de récoltes, voir moins notamment pour les choux et les poireaux.

Fruits : notre principe établi d'accepter les fruits non calibrés et ne répondant pas aux normes attendus nous permet d'être moins impacté. Les campagnes risquent cependant de s'arrêter très tôt.

Des risques importants pourraient se faire jour à terme pour les produits laitiers et pour la viande compte tenu du manque de fourrage déjà largement entamé durant l'été.

Le travail mené par filière en construisant des engagements tripartites nous permet de limiter les ruptures: oeufs et volaille

5 MON RESTAU RESPONSABLE

La Caisse des écoles du 20e est engagée depuis 2018 dans le dispositif gratuit d'auto-évaluation Mon Restau Responsable. Ce dernier est porté par la Fondation Nature et Homme et par l'association Restau'Co.

Basé sur 4 piliers (bien-être, Assiette responsable, Ecogestes et Engagement territorial), il rejoint les valeurs portées par la feuille de route de la Caisse des écoles du 20e.

Tous les deux ans, nous évaluons nos engagements pris et en prenons de nouveaux pour améliorer toujours plus la qualité au service de nos convives, des producteurs et de nos agents.

Nous vous présentons ici les engagements pris il y a 2 ans et nos réalisations.

Nous vous demandons de voter pour nous indiquer si nous avons atteint nos objectifs.



Le bien-être



L'assiette responsable



Les éco-gestes



L'engagement social et territorial



C'EST A VOUS DE VOTER !

5 MON RESTAU RESPONSABLE



Le bien-être



NOS ENGAGEMENTS 2024



- Continuer à former les agents pour l'accueil personnalisé du convive
- Sensibiliser enfants et adultes aux enjeux de l'assiette responsable
- Accentuer l'autonomie de l'assiette

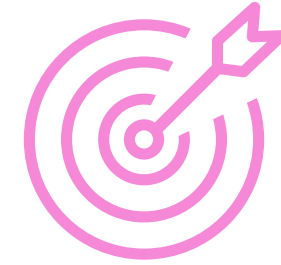
5 MON RESTAU RESPONSABLE



Le bien-être



NOS REALISATIONS 2026



- Une formation continue des agents en session et formation extérieure : 50 formations ouvertes aux agents avec la Ville de Paris, Le Gab Ile de France, Cap Veggie
- Des lettres d'info hebdomadaires et un espace dédié pour les parents
- Des animations dans les écoles : 35 ateliers pédagogiques animés sur la pause méridienne, sur l'alimentation, le développement durable..
- Généralisation de Petite faim/Grande Faim
- Identification par des jetons des choix de menus végétariens
- salad'bars, bars à épices, fontaines à yaourt au collège

5 MON RESTAU RESPONSABLE



L'assiette responsable



NOS ENGAGEMENTS 2024



- Continuer à diminuer l'impact carbone des repas
- Augmenter la part de commerce équitable notamment nord-nord par des accords avec les producteurs et transformateurs
- Atteindre 70% de part du bio en 2027
- Développer de nouvelles recettes végétariennes

5 MON RESTAU RESPONSABLE



L'assiette responsable



NOS REALISATIONS 2026

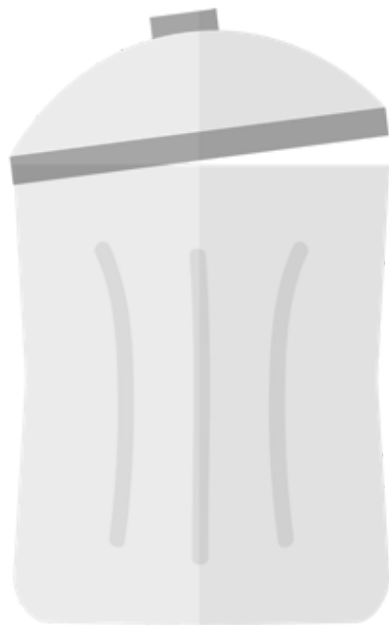


- Impact carbone diminué : -60% avec 2 repas végétariens par semaine et la généralisation de l'alternative végétarienne quotidienne
- Mesures en cours vérifiées avec Planet Score : Les produits étudiés, entrant dans les menus, obtiennent A ou B sur tous les critères retenus (Pesticides, Biodiversité et Climat), y compris pour les produits laitiers quand les moyennes nationales sont situées en B et C, voire D.
- 20% de produits issus du Commerce équitable nord-nord : création ou accompagnement de nouvelles filières : Pur Perche et Nos bovins d'Île de France, lait et produits laitiers Campagne de France
- 69% de bio atteint dès 2025.
- Des recettes végétariennes développées à façon en partenariat avec une entreprise bretonne - Sourcing constant de nouveaux produits les moins transformés - formation des cuisiniers,
- Cuisine comme à la maison, en lien avec le livret des 40 recettes végétariennes de la Ville de Paris
- Epices Bio : plus aucun produit transformé dans les sauces

5 MON RESTAU RESPONSABLE



Les éco-gestes



NOS ENGAGEMENTS 2024

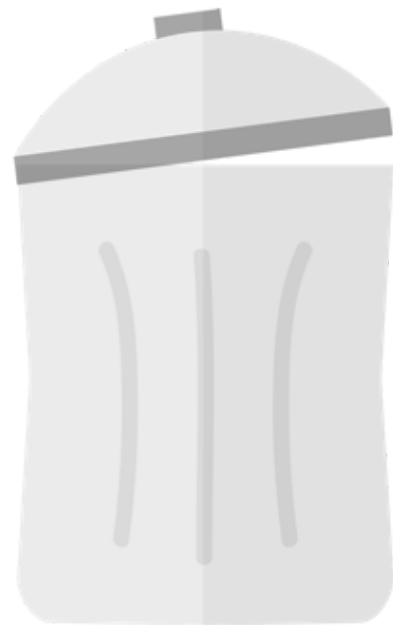


- Réussir la sortie de la barquette à usage unique
- Identifier les points bloquants pour **baisser l'impact carbone** de la Cuisine Centrale et de la logistique
- Identifier des filières de valorisation des **plastiques et cartons** restants à la Cuisine centrale
- Identifier les moyens de **lutter encore plus contre le gaspillage alimentaire**

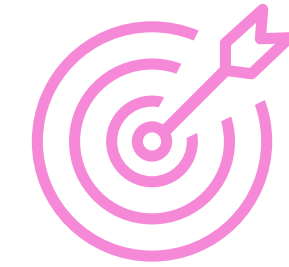
5 MON RESTAU RESPONSABLE



Les éco-gestes



NOS REALISATIONS 2026



- **Passage à l'inox réussi**, dans les délais de la loi en janvier 2025, avec le choix d'une technique innovante et 100% française
- **Mise en circulation du premier camion de livraison électrique** pour la logistique ainsi que électrification du parc des utilitaires de la Caisse des écoles
- A défaut de filières de valorisation, la Caisse des écoles choisit de **supprimer le plastique partout où elle peut**, y compris désormais dans un des lots Viande fraîche et poisson frais
- **Mise en place d'outils innovants de lutte contre le gaspillage** : tables de troc réfrigérées, vrac pour le sucre et les épices, centrifugeuse, fontaines à yaourts, outils de mesure comme Kikleo

5 MON RESTAU RESPONSABLE



L'engagement social
et territorial



NOS ENGAGEMENTS 2024



- Identifier les outils et les formations pour lutter contre les TMS et faciliter les gestes et postures
- Augmenter le nombre de formations et de VAE des personnels
- Organiser une séance de présentation de Mon Restau Responsable aux agents et aux animateurs
- Continuer à développer des partenariats sur le territoire du 20e.

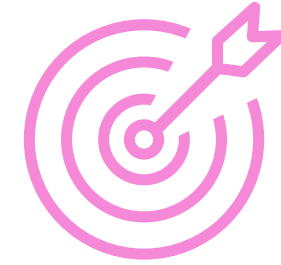
5 MON RESTAU RESPONSABLE



L'engagement social
et territorial



NOS REALISATIONS 2026



- Plan RH majeur pour un traitement égalitaire des agents avec ceux des autres caisses des écoles
- Formation continue des agents notamment au cuisiné maison et à la cuisine végétarienne
- Accompagnement des agents pour passer les concours de la Ville et VAE
- Sensibilisation des agents à Mon Restau responsable (pas de possibilité avec les animateurs)
- La Caisse des écoles est présente sur les événements principaux de l'arrondissement et est partenaire de la Caisse Alimentaire solidaire, du territoire O chômeurs de longue durée

6 QUESTIONS DIVERSES

