



COMMISSION DES MENUS

Mercredi 24 juin 2026

La Caisse des écoles du 20^e

ORDRE DU JOUR

1. Inscription à la restauration scolaire 2026-2027
2. Canicule et adaptation des menus
3. Présentation des menus de rentrée
4. Nouvelles modalités d'accompagnement des laitages
5. Nos pique-niques frais de l'été
6. Point sujet cadmium
7. Planet Score



1 INSCRIPTION A LA RESTAURATION SCOLAIRE 2026-2027



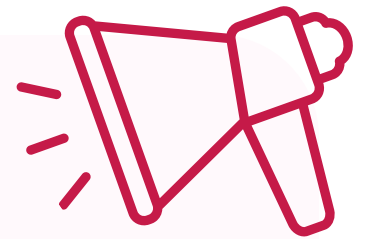
L'inscription à la cantine, ça change..!

Nouveauté : depuis le 1er juin,
l'inscription à la Restauration
scolaire se fait sur le portail
Paris Familles !

Retrouvez toutes les infos sur notre site, rubrique "Espace Parents"



Paris
Familles

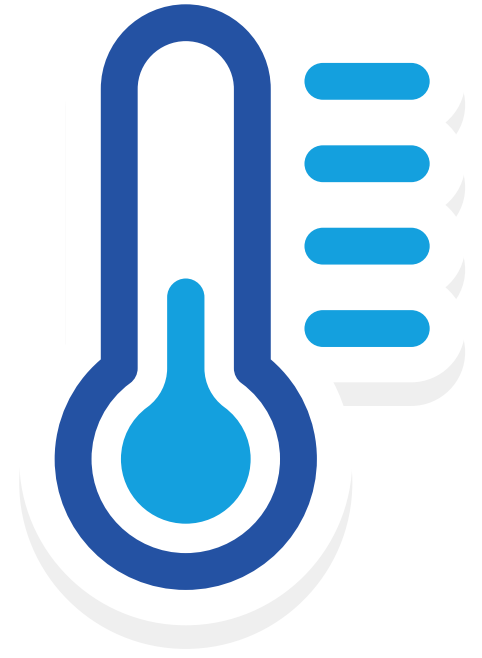


- Choix du menu de votre enfant : menu mixte ou végétal
 - **Menu mixte** → viandes, poissons, oeufs
 - **Menu végétal** → sans viande ; avec œufs, produits laitiers, protéines végétales type légumineuses. Pas d'alternative sur les jours de poisson.



2 CANICULE – ADAPTATION DES MENUS

En raison des fortes chaleurs annoncées cet été, nous avons adapté les menus en privilégiant des repas frais (salades complètes, sandwiches frais..)



Cette organisation permet :

- d'éviter l'utilisation des fours de réchauffe dans les offices, contribuant ainsi à préserver les conditions de travail de nos agent·e·s
- d'offrir aux enfants des repas plus frais et agréables à consommer durant ces épisodes de fortes températures.

Notre priorité reste de garantir le bien-être et le confort de tous pendant cette période estivale.

3 MENUS PROVISOIRES

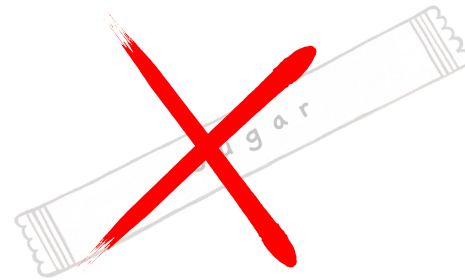
SEPTEMBRE 2026



	Lundi 31 août 2026		Mardi 1 septembre 2026		Mercredi2septembre 2026		Jeudi 3 septembre 2026		Vendredi 4 septembre 2026	
	Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges	Éc oles		Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges
							Apérode rentrée : jus de pommeÉlabor			
Entrée	FERMÉ						Tomates vinaigrette			
Plat protidique			Poisson pané sauce tartare		Œufs brouillés aux légumes		Ailes de poulet sauce ketchup maison		Pavé blé cantal AOP sauce moutarde	
Alt végétarienne			/		/		Nuggets de blé		/	
Garniture			Riz aux petits légumes		Coquillettes et sauce tomate		Pommes de terre paillasson		Duo de haricots verts & beurre	
Produit laitier			Yaourt aromatisé à la fraise		Camembert		Ortolan		St Nectaire AOP	
Des s ert			Pas tèq ue		Salade de fruits maison		Fruit de saison		Compote maison	
Goûter écoles			Baguette et chocolat - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Compote		Baguette viennoise chocolat - Compote		Baguette et confiture abricot - Lait	
	Lundi 7 septembre 2026		Mardi 8 septembre 2026		Mercredi 9 septembre 2026		Jeudi 10 septembre 2026		Vendredi 11 septembre2026	
	Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges	Éc oles		Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges
									Journée mondiale des grands-parents	
Entrée	Melon			Salade verte et mais	Tartinable de sardine maison				Salade de mâche vinaigrette	
Plat protidique	Chili con carne LR		Pennes brocoli et cheddar maison		Salade piémontaise végétarienne et tomates maison		Nugget's de poisson		Blanquette de dinde	
Alt végétarienne	Chili végétarien						/		Pané croustillant au fromage	
Garniture	Riz						Salade cœur de blé maison		Riz aux carottes	
Produit laitier	Yaourt brassé nature		Yaourt aromatisé à la vanille		Yaourt nature et confiture		Plateau de fromages : Comté AOP, emmental, Tomme		Ortolan	
Des s ert	et miel		Pas tèq ue		Fruit de saison		Fruit de saison		Tarte aux pommes	
Goûter écoles	Baguette et confiture abricot - Fruit de saison		Baguette viennoise au chocolat - Compote		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et chocolat - Compote		Baguette et confiture fraise - Lait	
	Lundi 14 septembre 2026		Mardi 15 septembre 2026		Mercredi 16septembre 2026		Jeudi 17 septembre 2026		Vendredi 18 septembre 2026 Patrimoine	
	Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges	Éc oles		Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges
									Journée Egalité des rémunérations - Veille journée du Patrimoine	
Entrée	Tomates vinaigrette				Salade de tomates et mais		/			
Plat protidique	Émincé de bœuf LR sauce diable		Poisson pané		Pizza tomate et fromage		Collégiens	Pizza au fromage avec salade	Poule sauce suprême	
Alt végétarienne	mini boulettes marocaines et mayonnaise maison		/				Éc oles	Salade composée (œufs, concombre, tomate, mais, riz, emmental) maison		
Garniture	Pommes de terre		Blé et ratatouille						Lentilles sauce Worcestershire	
Produit laitier	Yaourt aromatisé au citron		Coulommiers		Fromage blanc en vrac et miel		Brie		Yaourt nature	
Des s ert	Fruit de saison		Compote maison		Fruit de saison		Brownie		Fruit de saison (raisin noir du Mont Ventoux en direct)	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Compote		Baguette et confiture d'abricot - Lait		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Compote	
	Lundi 21 septembre 2026		Mardi 22 septembre 2026		Mercredi 23septembre 2026		Jeudi 24 septembre 2026		Vendredi 25 septembre2026	
	Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges	Éc oles		Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges
					Journée européenne du BIO		Journée mondiale de la mer		Journée mondiale du rêve (choisie le 10 juin)	
Entrée	Tomates vinaigrette				Salade de pommes de terre vinaigrette maison		/			
Plat protidique	Chili végétarien (haricots rouges et poivrons) + fajitas pour collégiens uniquement		Tomates farcies végétariennes		Œufs brouillés au fromage maison		Poisson frais du jour sauce aromatisée aux algues		Menu Kebab, pain pita, salade/tomate sauce tartare	
Alt végétarienne			/		/		/		Émincé végé	
Garniture	Riz		Boulghour		Ratatouille		Riz de Camargue aux petits légumes		Pommes de terre pops	
Produit laitier	Yaourt nature poche		Fromage blanc nature et confiture				Fromage du jour		Yaourt aromatisé à la vanille	
Des s ert	et granola au chocolat noir		Fruit de saison		Fruit de saison		Pêche melba (Pêche et chocolat maison)		Fruit de saison	
Goûter écoles	Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		Baguette et chocolat - Lait		Baguette viennoise au chocolat - Compote		Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture abricot - Compote	
	Lundi 28 septembre 2026		Mardi 29 septembre 2026		Mercredi 30 septembre 2026		Jeudi1 octobre 2026 / Octobre Rose		Vendredi 2 octobre 2026	
	Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges	Éc oles		Éc oles	Collèges	Éc oles	Collèges
			Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire				OCTOBRE ROSE			
Entrée	/			Smoothie centrifugeuse	/		Salade de mâche et betteraves			
Plat protidique	Sauté de boeuf LR sauce moutarde		Dahl de lentilles (TPO) aux épinards		Salade césar végé en salad bar : œufs durs, laitue, tomates, parmesanrâpé,croûtonsà'l ail et sauce cesar maison		Gratin de gnocchis à la tomate		Poisson pané cheddar / nature (maternelles)	
Alt végétarienne	Falafels sauce moutarde		/						/	
Garniture	Poêlée paysanne		Riz						Poêlée trio de légumes verts	
Produit laitier	Yaourt à la framboise				Yaourt grec et miel		Yaourt à la rose (collégiens uniquement) / yaourt aromatisé à la fraise écoles		Cantal AOP	
Des s ert	Fruit de saison		Cookie tout choco + compote purée pomme framboise (écoles uniquement)		Fruit de saison		Fruit de saison (raisin)		Compote maison	
Goûter écoles	Baguette et viennoise chocolat - Lait		Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison		Baguette et Fromage - Compote		Baguette et chocolat - Compote		Baguette et confiture abricot - Fruit de saison	

4 NOUVELLES MODALITES D'ACCOMPAGNEMENT DES LAITAGES

Suppression générale du stick de sucre



Remplacé par du sucre bio de betterave origine France, en vrac



• Maternelles :

- **aucun sucre** ne sera proposé pour les toutes petites et petites sections.
- à partir de la moyenne section : uniquement sur la demande de l'enfant
- 1 doseur à disposition des animateurs dans chaque école**



• Élémentaires :

- Quelques doseurs à disposition des encadrants, avec choix de miel en alternance



• Colléges :

- Fontaine à yaourt avec doseur sucre/miel/confiture au choix, **en autonomie**



5 NOS PIQUE-NIQUES FRAIS DE L'ÉTÉ

3 salades maison dans barquette en inox

- Salade de riz, maïs, tomate et emmental
- Taboulé et feta
- Salade de pâtes aux petits légumes et gouda

2 sandwiches maison & frais

- Sandwich st moret sardines, salade et tomates
- Sandwich oeuf mayonnaise, salade et emmental



4 POINT SUJET CADMIUM

Cadmium : métal lourd présent naturellement dans le sol ou qui s'est accumulé suite à des ajouts d'engrais phosphatés.

Réglementation sur les seuils :

Europe = 60mg/kg

France = tolérance à 90mg/kg

La nouvelle proposition de loi propose de limiter les seuils à 40mg jusqu'en 2027 puis 20 mg au 1er janvier 2030

Où le trouve-t-on ?

Beaucoup plus présent dans les féculents complets comme le riz, les pommes de terre et le blé et dans les légumes feuilles. Très modérément en bio ou dans des sols sans exposition aux engrais phosphatés.

A la Caisse des écoles du 20e :

Orientation des achats des produits les plus à risque vers des produits dont les seuils sont déjà en-dessous des normes européennes :

- **Farine et huile bio** de terres du pays d'Othe : **0.026 mg/kg**
- **Pâtes et nouilles aux oeufs bio Alpina Savoie** : **0.20 mg/kg**
- **Riz blanc étuvé de Camargue bio** : **0.20 mg/kg**
- **Légumes feuilles** : l'origine des produits situées à l'ouest de la France permet de limiter le taux de cadmium (en attente)
- **Salade et jeunes pousses** : référencement d'un nouveau fournisseur situé à Nantes (0 apport d'engrais phosphatés)
- **Pommes de terre bio** : 0 apport d'engrais phosphaté (en attente des résultats)
- **Céréales et pain bio** : 0 apport d'engrais phosphaté. elles ne sont pas complètes permettant de limiter le risque

Le choix de goûter bio à base de pain permet de limiter l'exposition. le chocolat bio est d'origine africaine et non sud-américain (taux de cadmium naturellement moins présent)



5 PLANET SCORE

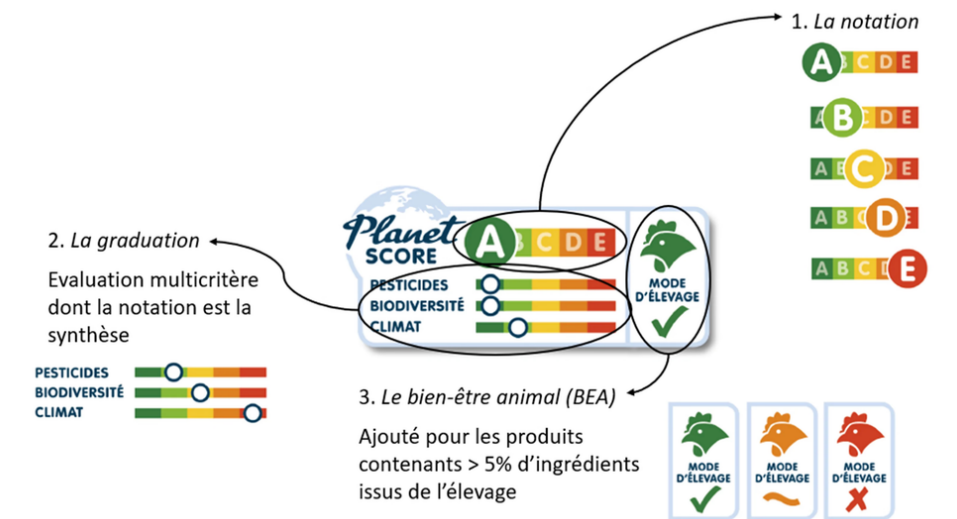
Ce travail en cours est le premier pilote d'envergure en restauration collective. Il s'agit pour nous de valider que nos choix de critérisation de nos achats ont un véritable impact.

Limiter au maximum :

- les émissions de gaz à effet de serre contribuant au changement climatique
- la pollution des sols, de l'eau et de l'air ;
- l'utilisation intensive de pesticides et leurs effets sur la biodiversité ;
- la déforestation liée à certaines productions agricoles ;
- la surexploitation des ressources en eau ;
- les atteintes au bien-être animal ;
- certains impacts sociaux liés aux conditions de travail dans les filières agricoles

Donner du sens aux achats pour :

- Avoir un impact positif sur les pratiques agricoles
- Valoriser le travail des producteurs dont nous choisissons les produits
- Interroger les pratiques agricoles ou de pêche pour accélérer la transition écologique en accompagnant les producteurs
- Rechercher les denrées alimentaires les plus vertueuses pour la résilience alimentaire de nos territoires
- Trouver les axes de progrès dans nos achats
- Rechercher les produits dont les effets à court, moyen et long terme auront le plus d'impact positif pour l'environnement et donc pour la santé globale des convives

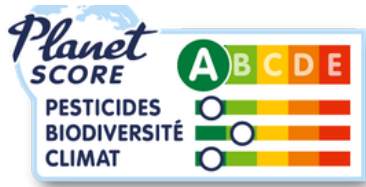


CE QUE LES PREMIERS RÉSULTATS NOUS INDIQUENT

Achats 20e selon les premières familles étudiées Moyenne pour produit équivalent sur le marché national

Légumes et fruits

- Tomates
- Pommes
- Carottes



Pommes de terre



Légumineuses, Blé, Huiles (tournesol, colza)



Produits laitiers

Delaferme, Invitation à la ferme, Normandoise et autres choix de nos yaourts en bio



Pur Perche (ne peut pas être en A car pas en Bio mais élevage extensif sur prairie et 0 soja)



Viande Bovine

Les choix de mode d'élevage permettent de limiter l'impact négatif de la viande



Focus Pêche

La Caisse des écoles a fait le choix de passer en poisson frais avec un cahier des charges très exigeant sur le type de pêche et les espèces. L'analyse permet de montrer la différence d'impact entre un achat en MSC et l'achat de la Caisse des ecoles en poisson frais :

Compte tenu du respect des espèces, des types de pêche et des zones de pêche, Les poissons choisis sont classés en B



En revanche, malgré le choix d'un poisson MSC pêché uniquement en Atlantique Nord, le poisson surgelé est classé en C



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

