



18/12/2025

COMMISSION DE MENUS

Présentation de la Caisse des écoles :

La Caisse des écoles a pour mission de réaliser et de servir les déjeuners dans les restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires et des collèges du 19^e arrondissement.

En maternelle des goûters sont proposés, inclus dans la prestation périscolaire, et une expérimentation est en cours dans quelques élémentaires.

Lors des centres de loisirs, la Caisse des écoles fournit les repas et goûters.

En période scolaire, 13 500 repas sont produits chaque jour depuis 18 unités de production.

Une cuisine centrale prépare 6.500 repas en liaison froide : les plats sont préparés en avance, refroidis selon des règles d'hygiène strictes et livrés en cuisines satellites dans les écoles par des camions réfrigérés.

Les plats sont ensuite remis en température sur place le matin, avant le repas.

Les 17 autres cuisines produisent 6.000 repas et fonctionnent sur le modèle dit traditionnel.

Les plats sont cuits le matin sur place pour le midi.

Certaines de ces cuisines en desservent d'autres en liaison chaude. Dans ce cas-là, les plats sont maintenus dans des bacs isothermes jusqu'au moment du service à une température supérieure à 63°C à cœur.

Les menus sont uniques pour tout l'arrondissement et doivent donc être réalisables par toutes les cuisines.

Ils sont définis en fonction également de l'équilibre alimentaire, de la réglementation relative à la nutrition en restauration collective, du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, la loi Egalim, la loi climat et résilience et des appréciations de repas.

Dans le collèges, une option végétarienne est proposée lorsqu'un produit carné ou du poisson figure au menu.

Présentation Power Point jointe.

Question des parents – Tour de table :**- Déjeuners :**

- ❖ "pour les accompagnements, il est demandé de servir systématiquement 50% de légumes et 50% de féculents à chaque repas afin d'augmenter l'apport en fibre" :

➤ Répondre à cette demande risque d'accroître le gaspillage alimentaire de légumes, peu appréciés des convives.

➤ Il sera conservé une fréquence répondant aux recommandations réglementaires comme suit :

- 10 fois sur 20 repas des accompagnements avec 100% de féculents et

- 10 fois sur 20 repas des accompagnements avec 2/3 de légumes et 1/3 de féculents.

- ❖ "les menus végétariens ne conviennent pas à la vue et au goût des enfants" :

➤ Un livret de 40 recettes a été réalisé par les chefs des Caisses des écoles et Cap Véggie : ces recettes sont régulièrement proposées.

➤ Il est proposé que la prochaine commission des menus soit spécifiquement dédiée aux plats végétariens.

Elle pourrait se tenir au cours du 1^{er} trimestre 2026.

- ❖ "la cantine, c'est dégueulasse au collège E.Pailleron, E.Varèse" :

➤ La Caisse des écoles met en place des commissions restauration spécifiques aux collèges, afin de recueillir les remarques et avis des collégiens.

Trois premiers collèges sont concernés, Georges Rouault, Pailleron et Varèse. Un retour de ces commissions sera fait auprès des représentants de parents.

➤ Afin de disposer d'éléments factuels sur les menus, les remarques négatives non étayées étant difficilement exploitables, une fiche de liaison sera mise en place, auprès des REV, et des représentants de parents d'élèves.

❖ "portions inadaptées entre des élèves de CP-CE1 et des CM1-CM2" :

➤ La Caisse des écoles sensibilisera de nouveau les agents de restauration.

Il est à noter que des petites portions sont disponibles si les élèves n'aiment pas ou ont une petite faim.

Une assiette témoin correspondant à la portion recommandée pour la tranche d'âge servie, de même qu'un affichage plus adapté seront mis en place.

❖ "manque de variété des fruits" :

➤ Si un fruit est prévu au déjeuner et au goûter, il est différent. Les fruits suivent la saisonnalité.

❖ "mise en place d'un système pour que les élèves remontent les anomalies" :

➤ Des fiches d'appréciations sont régulièrement adressées aux centres et satellites et renseignées par les agents de restauration.

➤ Afin de disposer d'éléments factuels sur les menus, les remarques négatives non étayées étant difficilement exploitables, une fiche de liaison sera mise en place, auprès des REV, et des représentants de parents d'élèves.

Un cahier de doléances peut également être mis en place dans les établissements qui le souhaitent.

- Les goûters :

❖ "*Les goûters sont trop sucrés*"

➤ A la demande des parents d'élèves, les jus de fruits seront supprimés des goûters car jugés trop sucrés. Ils seront remplacés par des fruits crus ou par des purées de fruits, sans sucre ajouté, selon les menus des déjeuners.

Hebdomadairement, les goûters sont composés de pain 3 jours sur 5, accompagné soit de fromage soit de pâte à tartiner soit de confiture soit de miel (seuls éléments sucrés du goûter).

En boisson, les enfants ont de l'eau ou du lait.

Les produits sucrés proposés sont les viennoiseries à raison d'une fois par semaine et un biscuit une fois par semaine.

Les goûters comportent 2 composantes : Féculent + fruit ou Féculent + produit laitier.

Il est à noter que les réfectoires ne sont pas tous équipés d'armoires froides permettant le stockage de certains produits laitiers.

Grilles de menus :

Les menus de janvier et février 2026 ont été présentés.