

# Mon Resto d'école

L'infolettre de la restauration scolaire du 19<sup>e</sup>

## MOT DU MAIRE



La rentrée des classes, c'est aussi la rentrée à la cantine !  
Alors quoi de neuf cette année ?

Notre objectif lui ne change pas : garantir à tous les enfants une alimentation saine et accessible.

Avec le Maire de Paris, nous avons mis en place, pour la première fois cette année, la gratuité des repas pour les plus modestes et confirmé le gel de l'ensemble des tarifs, malgré l'inflation du coût des denrées, de l'énergie et la progression de notre masse salariale. Cette avancée majeure nous oblige aussi à redoubler d'efforts pour lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi chaque famille est appelée à s'organiser pour anticiper pleinement l'inscription des enfants à la cantine. Conscients des inquiétudes soulevées, nous avons obtenu la suspension immédiate des annonces prématurées de pénalités pour les repas pris ou annulés sans prévenir, au profit d'une large concertation avec les représentants des parents d'élèves.

Pour accueillir au mieux les plus de 13 000 élèves qui déjeunent chaque jour dans nos écoles, il est essentiel de pouvoir anticiper les besoins et de savoir combien de repas sont à préparer pour combien d'enfants. La première phase d'inscription prend fin au 21 septembre, merci de vous inscrire rapidement pour nous aider à vous offrir un service toujours meilleur.

Les outils destinés aux familles continuent également d'évoluer. Le nouveau site internet de la Caisse des écoles facilitera vos démarches ainsi qu'un dialogue et une information de proximité.

Cette rentrée est aussi l'occasion de découvrir les grands projets menés cet été. D'importants travaux ont été réalisés dans nos écoles et dans nos cuisines. Le remplacement des contenants en plastique par l'inox est désormais achevé et de nouveaux équipements améliorent les conditions de travail des agents. Autant d'avancées qui contribuent à un environnement scolaire plus agréable et toujours mieux adapté aux besoins des enfants.

Avec mes adjointes Yasmina MERZI, en charge des affaires scolaires, et Mélanie SUEUR SY, chargée de la restauration, nous souhaitons à tous les enfants et ados du 19<sup>e</sup> une excellente rentrée, à l'école ou au collège, pleine de découvertes et de réussites.



## Une nouvelle identité pour mieux vous informer



Cette rentrée marque une nouvelle dynamique pour la Caisse des écoles du 19<sup>e</sup>, avec une identité visuelle renouvelée, pensée pour mieux refléter son action et rendre sa communication plus claire et plus accessible.

Nouveau logo, nouveau site internet : la Caisse dispose désormais d'une identité qui lui est pleinement dédiée.

Cette nouvelle image s'appuie également sur trois codes couleur, permettant d'identifier rapidement les différents types d'informations : l'institution et ses actions, les repas et les menus, et les agents qui font vivre le service au quotidien.

Cette identité commune sera progressivement déclinée sur les différents supports de communication, afin de créer davantage de cohérence et de faciliter l'accès à l'information pour les familles, les équipes éducatives et l'ensemble des partenaires de la Caisse des écoles.

<https://www.cdeparis19.fr>



## Des découvertes gourmandes dans les centres de loisirs

### Des sandwiches maison pour les enfants

Cet été, les équipes de la Caisse des écoles ont proposé des sandwiches préparés maison, avec des recettes variées et adaptées aux enfants. 15 811 sandwiches maison ont été préparés pour les sorties des centres de loisirs.



### La diététicienne à la rencontre des enfants

En août, les enfants des centres de loisirs sont partis en sortie à Villers-sur-Auchy, avec la diététicienne de la Caisse des écoles, à la découverte de la Fromagerie Jean-Marie Beaudoin. Visite des producteurs, découverte du lait cru bio et des fromages affinés : l'occasion pour les enfants de voir d'où viennent les produits de leur assiette.



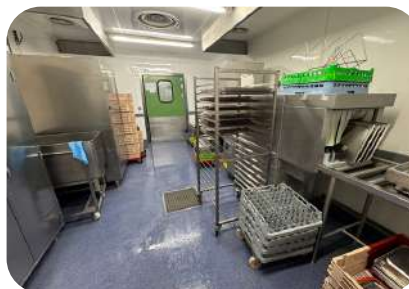
## Les chantiers de l'été

La pause estivale a permis la réalisation de travaux nécessaires pour entretenir et moderniser les équipements, améliorer les conditions de travail des agents et accompagner les évolutions de la restauration scolaire.

### Cuisine centrale : permettre la sortie du plastique

Le chantier le plus structurant concerne la cuisine centrale, avec des travaux destinés à accompagner la sortie du plastique dans la production des repas. Cette évolution implique d'adapter les équipements et l'organisation des espaces de production afin de permettre l'utilisation de nouvelles solutions, tout en maintenant les exigences de sécurité sanitaire et les bonnes conditions de travail des équipes.

Un investissement important qui s'inscrit pleinement dans la démarche de transition écologique de la restauration scolaire.



### Deux cuisines rénovées

#### Rampal

##### des espaces repensés pour les équipes

L'office a bénéficié d'une rénovation totale. Ces travaux permettent de disposer d'un outil de travail plus fonctionnel et mieux adapté aux besoins des agents.



#### Aubervilliers

##### moderniser les équipements

La cuisine a connu une première tranche de travaux notamment en laverie et pour les vestiaires du personnel.



### Des travaux au service d'une restauration durable

Ces opérations témoignent de la volonté de la Caisse des écoles de maintenir et moderniser ses équipements, au bénéfice des équipes qui y travaillent et de la qualité du service rendu chaque jour aux enfants.

# Les projets en cours et à venir

La rentrée ouvre une nouvelle dynamique pour la Caisse des écoles du 19<sup>e</sup>. De septembre à décembre, plusieurs chantiers prioritaires mobiliseront les équipes avec un objectif commun : garantir chaque jour un service de restauration scolaire de qualité, accessible et adapté aux besoins des enfants et des familles.

## Renforcer l'accompagnement des familles

La rentrée 2026 marque une évolution importante avec l'intégration de la restauration scolaire au portail Paris Familles. Les démarches d'inscription, de modification et de facturation évoluent pour les familles du 19<sup>e</sup>. La Caisse des écoles reste pleinement mobilisée pour les accompagner et faciliter cette transition

## Poursuivre l'amélioration de la qualité des repas

La qualité dans l'assiette restera au cœur des priorités : produits de qualité, davantage de produits locaux et durables, équilibre nutritionnel, diversité des menus et prise en compte des attentes des enfants. Le travail portera également sur l'écoute des retours des familles et des équipes afin d'identifier les pistes d'amélioration.

## Accélérer la sortie du plastique

Les transformations engagées dans la cuisine centrale constituent un chantier structurant. Les investissements réalisés à Radiguet, notamment pour le lavage et le conditionnement des repas en bacs inox, accompagnent la transition vers une restauration scolaire sans plastique. Cette évolution se poursuivra dans les prochains mois, avec un travail à la fois technique, organisationnel et humain pour adapter les pratiques et les équipements

## Des équipes au cœur du projet

La réussite de ces transformations repose avant tout sur les agents qui assurent chaque jour la préparation, la livraison et le service des repas. La formation, l'accompagnement des équipes et l'amélioration des conditions de travail resteront donc des priorités au cours de ce dernier trimestre.

## Préparer 2027 dès maintenant

Les mois de septembre à décembre seront également consacrés à la préparation des prochaines étapes : bilan de la rentrée, suivi des marchés et des approvisionnements, programmation des investissements, amélioration des outils de travail et préparation du budget.

Un dernier trimestre dense, avec une ambition claire : consolider les fondamentaux du service public de restauration scolaire tout en préparant les évolutions à venir.



## De septembre à décembre



## La minute verte



La tomate était autrefois... suspecte ! Arrivée d'Amérique en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle, la tomate a longtemps été cultivée comme plante décorative. Certains la pensaient même toxique. Aujourd'hui, difficile d'imaginer une salade, une ratatouille ou une sauce tomate sans elle ! La tomate a donc connu une belle reconversion : de plante suspecte à vedette de nos assiettes.

