CAISSE DES ÉCOLES DU 19e

La restauration scolaire : vos questions, nos réponses

Menus, préparation des repas, qualité des produits, goûts des enfants… Retrouvez les réponses aux questions que vous vous posez sur la restauration scolaire.

1. Pause méridienne
2. Les menus
3. Allergies alimentaires
4. Quantités et service
5. Température
6. Qualité des produits
7. Éducation à l'alimentation
8. Gaspillage
9. Vrai / Faux



1. La pause méridienne

Qui travaille dans les restaurants scolaires ?

Près de 380 agents participent aux différentes étapes : préparation, livraison, remise en température, service, accompagnement des enfants, plonge et entretien.

Pendant le service, les équipes de restauration assurent la distribution des repas et garantissent l'hygiène des locaux aux côtés des équipes périscolaires. Ces dernières encadrent les enfants et les sensibilisent notamment à l'alimentation.

Qui prépare les repas des enfants ?

La Caisse des écoles du 19e assure la restauration scolaire des écoles et collèges publics de l'arrondissement.

Les repas sont préparés selon différents modes de production, dans les cuisines de la Caisse, puis distribués dans les établissements.

Combien d'enfants déjeunent chaque jour dans les restaurants scolaires ?

La Caisse sert environ 11 650 enfants chaque jour dans les écoles et collèges publics du 19e.

Elle assure également la restauration d'environ 1 300 adultes : personnels de la Caisse des écoles, animateurs et intervenants sur le temps de l'interclasse, enseignants et autres adultes.



2. Les menus

Comment les menus sont-ils élaborés ?

Les menus sont élaborés dans le respect des recommandations nutritionnelles et des obligations réglementaires, avec pour objectifs de proposer une alimentation variée, de saison et de qualité.

Les menus sont-ils les mêmes dans toutes les écoles ?

La trame des menus est commune, mais l'organisation peut varier selon le type de cuisine et le mode de production de chaque établissement.

Quels menus végétariens sont proposés ?

Deux menus végétariens sont servis chaque semaine à l'ensemble des convives.

Au collège, une offre végétarienne quotidienne est également proposée dès lors qu'un produit carné figure au menu.

Pourquoi y a-t-il parfois des plats différents de ceux annoncés sur le menu ?

Une modification peut être nécessaire en cas de problème d'approvisionnement, de problème de qualité d'un produit ou de contrainte de dernière minute. La Caisse veille alors à proposer une solution équivalente sur le plan nutritionnel.

Sauf exception, les changements sont signalés et le menu servi est disponible sur le site de la Caisse, rubrique « Menu ».

Pourquoi mon enfant dit-il que le repas est « différent de celui du menu » ?

Le nom du plat présenté sur un menu peut correspondre à une recette dont l'aspect, la texture ou la présentation sont différents de ce que l'enfant imagine.

Pourquoi sert-on parfois des plats que les enfants n'aiment pas beaucoup ?
Pourquoi ne pas supprimer simplement ces plats qui ont peu de succès ?
Pourquoi ne pas proposer davantage de plats que les enfants adorent ?

Les menus doivent trouver un équilibre entre les plats appréciés, les exigences nutritionnelles, la variété, la saisonnalité et la découverte de nouveaux aliments.

La restauration scolaire a un rôle d'éducation au goût. Un enfant peut refuser un aliment aujourd'hui et l'apprécier quelques mois plus tard.

Proposer régulièrement des légumes, des poissons, des légumineuses ou certains fruits permet de développer progressivement la diversité alimentaire.

Des enquêtes sont réalisées auprès des enfants pour améliorer les recettes.

Pourquoi servir des légumes que les enfants connaissent moins ?

La cantine est également un lieu de découverte. La diversité des légumes et des préparations permet aux enfants d'élargir progressivement leurs habitudes alimentaires.

Pourquoi certains plats reviennent-ils régulièrement ?

Les menus doivent respecter un ensemble de règles nutritionnelles et de fréquences de présentation. Certaines familles de plats sont donc nécessairement représentées régulièrement.

Pourquoi ne pas proposer de frites ?

La préparation des frites est difficile à adapter aux contraintes de la restauration collective scolaire. Les cuisines ne disposent pas de friteuses et le maintien en température jusqu'au service altère leur qualité. Pour cette raison, les potatoes issues de l'agriculture biologique sont régulièrement proposées.

Où et comment consulter les menus ?

Les menus sont disponibles sur le site internet de la Caisse des écoles : menu de la semaine.

Ils sont également affichés à l'extérieur de l'établissement.



Semaine du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Betteraves vinaigrette			Laitue et endives vinaigrette	
Plat	Ravioli au tofu	Crousti mozza	Wings de poulet	Sauté de boeuf au paprika	Filet merlu et citron
Garniture		Pommes de terre boulangères	Beignets de salsifis	Semoule	Fondue de poireaux et blé
Fromage	Crème dessert à la vanille	Camembert	Yaourt à boire à la fraise	Fromage blanc nature	Saint Paulin
Dessert	Pomme	Kiwi	Raisin blanc		Poire
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Biscuit aux pépites de chocolat et cacao Lait nature	Baguette Miel ou chocolat Yaourt à boire à la vanille	Madeleines natures Pomme	Pain aux céréales et graines Croq' lait Raisins secs	Pain de campagne Confiture de fraise ou chocolat Lait chocolaté

Produits locaux · Agriculture biologique · Recette végétarienne · Produit issu de la pêche durable "MSC" · Commerce équitable

Imprimer

3. Les allergies alimentaires

Que faire si mon enfant souffre d'une allergie alimentaire ?

Les allergies doivent être signalées à l'établissement afin que les dispositions adaptées puissent être mises en place dans le cadre prévu pour l'enfant (PAI – Plan Alimentaire individualisé, cosigné entre les familles, la direction d'école et les équipes d'animation).

Que faire si mon enfant est atteint de favisme ?

Les enfants sensibles aux fèves ne peuvent pas bénéficier des repas préparés par la Caisse des écoles.

Un PAI avec exclusion de la cantine doit être mis en place.

Pourquoi faut-il fournir des informations précises sur les allergies ?

Parce qu'une allergie alimentaire peut avoir des conséquences graves. Les informations transmises permettent aux équipes de connaître précisément les aliments concernés et les dispositions à appliquer.

Il existe 14 allergènes à déclaration obligatoire : ils figurent sur les menus hebdomadaires, consultables en ligne.

02 novembre 2026	Gluten	Fruits à coques	Crustacé	Céleri	Oeufs	Moutarde	Poisson	Soja	Lait	Sulfites	Sésame	Lupin	Arachide	Mollusque
Betteraves vinaigrette						x				x				
Ravioli au tofu	x			x				x	x					
Crème dessert à la vanille									x					
Pomme														
Pain	x													
Lait nature									x					
Biscuit aux pépites de chocolat et cacao	x													

Ils sont également affichés pour chaque plat.



Les menus tiennent-ils compte des allergies ?

Les situations individuelles sont prises en compte selon les protocoles et dispositifs prévus par la collectivité et l'établissement, notamment dans le cadre du PAI.



4. Les quantités et le service

Les enfants reçoivent-ils tous la même quantité ?

Les portions sont adaptées à l'âge des enfants et aux recommandations nutritionnelles. Elles diffèrent donc entre les élèves de maternelle, ceux des écoles élémentaires et les collégiens.

Pourquoi un enfant peut-il avoir l'impression d'avoir trop peu dans son assiette ? Pourquoi mon enfant dit-il qu'il n'a pas eu assez à manger alors que les portions sont réglementaires ?

Les besoins et l'appétit varient d'un enfant à l'autre. La portion servie correspond à une recommandation adaptée à l'âge, mais elle ne peut pas reproduire les besoins individuels de chaque enfant.

La perception de la quantité dépend notamment de l'âge, de l'appétit et du type de plat. Les portions sont définies à partir de recommandations nutritionnelles et non en fonction de l'appétit individuel de chaque enfant.

Un enfant peut-il demander « plus » ?

Il est demandé à l'enfant d'indiquer son appétit, de « dire sa faim ». Il peut donc bénéficier soit de la portion de référence, qui répond aux recommandations nutritionnelles (GEMRCN) et dépend de la tranche d'âge, soit d'une portion réduite s'il souhaite une petite quantité pour goûter.

Toutefois, en fin de service, lorsque les conditions le permettent, les enfants peuvent être resservis sur certains composants du repas, selon l'organisation du restaurant et les quantités disponibles. C'est ce que l'on appelle le « rab ».

Pourquoi ne peut-on pas toujours resservir un enfant ?

Les quantités sont préparées en fonction des effectifs prévisionnels, sur la base des grammages recommandés (il y a autant de portions de référence que d'enfants). Le « rab » dépend donc des quantités réellement consommées et disponibles après le premier service.

Que se passe-t-il si mon enfant n'aime pas le plat ?

L'objectif n'est pas de forcer un enfant à manger. L'enfant est encouragé à goûter et à découvrir les aliments, tout en respectant son appétit.

Pourquoi demande-t-on parfois aux enfants de goûter un aliment qu'ils disent ne pas aimer ?

Les goûts évoluent et une première expérience négative ne signifie pas qu'un aliment sera toujours refusé. Des occasions répétées de découverte contribuent à familiariser progressivement l'enfant avec de nouvelles saveurs.

Mon enfant dit qu'il n'a rien mangé parce qu'il n'aimait pas le plat. Que faire ?
Un enfant peut-il ne pas manger un élément du repas ?

Le repas comporte 4 composantes : un refus ponctuel d'un plat ne signifie pas nécessairement que l'enfant n'a rien mangé au cours du repas.

Si l'enfant ne souhaite pas manger son plat, l'accompagnement doit permettre de respecter son appétit et ses goûts, tout en l'encourageant à découvrir les aliments proposés.

Vous pouvez en parler avec l'équipe du restaurant scolaire ou avec l'école afin de comprendre ce qui s'est passé.

Pourquoi ne pas prévoir systématiquement un plat de remplacement ?

Prévoir systématiquement un second plat pour chaque enfant qui n'apprécie pas le menu compliquerait considérablement l'organisation et ne permettrait plus de proposer une restauration collective équilibrée et diversifiée. De plus, cela générerait du gaspillage alimentaire.



5. La température des plats

Pourquoi certains plats ne sont-ils pas très chauds lorsqu'ils arrivent dans l'assiette, voire froids ?
Pourquoi mon enfant me dit-il que le repas était froid alors que les contrôles de température sont conformes ?

La température réglementaire (63 °C jusqu'au moment du service) et la sensation de chaleur sont deux choses différentes. Un plat peut être conforme aux exigences de sécurité alimentaire tout en étant perçu comme tiède par un enfant.

La température est surveillée tout au long du processus de production, de transport et de service. Elle doit respecter les règles de sécurité alimentaire.

La sensation de chaleur peut toutefois varier selon le plat, le temps écoulé entre le service et la consommation et la température de la salle. La texture, la quantité de sauce, le type de contenant et le temps nécessaire au service peuvent influencer la sensation de chaleur au moment où l'enfant mange.

Les températures sont-elles contrôlées ?

Oui. Des contrôles sont réalisés aux différentes étapes de la production et de la distribution afin de vérifier le respect des températures réglementaires.

6. Qualité des produits

6.1 – Les objectifs de la Caisse des écoles

Quelle place est donnée aux produits bio ?

La Caisse développe progressivement la part des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus, conformément à ses objectifs et aux exigences réglementaires.

En 2025, 47 % des achats concernaient des produits issus de l'agriculture biologique.

Produits	Principale qualité
Pain	100 % BIO
Pâtes, riz, légumineuses, céréales	100 % BIO
Lait, produits laitiers	BIO
Viande de bœuf, de veau	100 % BIO ou Label Rouge
Volaille	Label Rouge
Fruits frais	Principalement BIO
Œufs	100 % plein air ; BIO sauf ruptures
Huile de palme	Proscrite

Pourquoi tous les produits ne sont-ils pas bio ?

Le choix des approvisionnements doit tenir compte simultanément de la qualité, de la saisonnalité, de la disponibilité, des volumes nécessaires et des contraintes économiques de la restauration collective.

Les produits sont-ils de saison ?

La saisonnalité, en général mais aussi locale, fait partie des objectifs poursuivis dans la construction des menus et dans les approvisionnements.

Pourquoi ne peut-on pas acheter tous les produits directement auprès de petits producteurs ?

La restauration collective représente des volumes importants et nécessite une régularité d'approvisionnement, des capacités logistiques et le respect des règles de la commande publique. Il est donc nécessaire de travailler avec des fournisseurs capables de répondre à ces contraintes.

La Caisse des écoles développe néanmoins des partenariats avec des producteurs locaux.

6.2 – Les questions fréquentes sur la qualité des produits

Pourquoi mon enfant dit-il que « la viande était dure » ?

La texture peut varier selon le morceau, la cuisson et la préparation. Les retours des enfants et des équipes de restauration sont utiles pour identifier les recettes ou préparations qui nécessitent des ajustements.

Une fiche de liaison est à disposition des familles et des équipes d'animation : n'hésitez pas à la renseigner et à la retourner à la Caisse des écoles.

Pourquoi certains légumes sont-ils très cuits ?

Le mode de préparation doit tenir compte des contraintes de la restauration collective, notamment du temps entre la production, le transport et le service.

L'objectif est de conserver une qualité satisfaisante au moment où l'enfant mange.

Pourquoi les pâtes ou le riz peuvent-ils avoir une texture différente de celle de la maison ?

Ils sont préparés en grande quantité et doivent ensuite être conditionnés, transportés et servis.

Ces étapes peuvent modifier leur texture par rapport à une préparation domestique consommée immédiatement.

Pourquoi certains aliments sont-ils servis séparément ?

La présentation séparée de certains composants peut permettre aux enfants de mieux identifier les aliments et de choisir ce qu'ils souhaitent manger, selon l'organisation du service.

Pourquoi certains fruits sont-ils parfois durs ?

Les fruits sont choisis selon la saison, leur maturité, leur qualité et leur capacité à supporter le transport et le stockage.

Le fournisseur a connaissance de la date de consommation des fruits lorsqu'il livre la marchandise. Toutefois, le degré de maturité peut varier d'un fruit à l'autre, même lorsqu'ils proviennent du même lot.

La Caisse travaille à rechercher le meilleur compromis entre maturité, qualité gustative et tenue du fruit jusqu'au repas.

Pourquoi ne pas attendre que les fruits soient très mûrs ?

Un fruit trop mûr supporte moins bien le stockage, le transport et la manipulation. Il risque également d'être abîmé ou de ne plus être consommable au moment du service.

Pourquoi les fruits ne sont-ils pas toujours très sucrés ?

Le goût naturel d'un fruit varie selon la variété, la saison et le niveau de maturité. Aucun sucre n'est ajouté aux fruits servis entiers.

Pourquoi ne pas remplacer un fruit peu apprécié par un dessert apprécié des enfants ?

Le fruit contribue à l'équilibre alimentaire du repas. Il ne s'agit donc pas uniquement de privilégier ce qui est immédiatement le plus apprécié.

Les recommandations du GEMRCN préconisent une présentation 8 fois par période de 20 repas.

Mon enfant n'arrive pas à croquer dans les fruits. Que faire ?

Des coupe-fruits sont disponibles dans les réfectoires. Ils permettent au personnel de la Caisse et aux équipes d'animation de proposer les fruits en quartiers, afin d'en faciliter la consommation.



7. L'éducation à l'alimentation

La cantine doit-elle seulement nourrir les enfants ?

Non. Elle participe également à l'éducation alimentaire et au goût : découverte des aliments, diversité des recettes, saisonnalité, équilibre alimentaire et lutte contre le gaspillage.

Pourquoi proposer régulièrement le même légume sous différentes formes ?

Un enfant peut ne pas apprécier un aliment dans une préparation et l'apprécier dans une autre. Varier les recettes multiplie les occasions de découverte.

Pourquoi les plats sont-ils parfois moins salés ou moins sucrés que ceux consommés à la maison ?

La restauration scolaire applique des recommandations nutritionnelles qui visent notamment à limiter certains apports. Le goût des enfants peut progressivement s'habituer à des préparations moins salées ou moins sucrées.

Pourquoi ne pas ajouter de sauce ou de sel pour rendre les plats plus attractifs ?

La composition des repas est encadrée. L'objectif est de préserver l'équilibre nutritionnel tout en travaillant sur les recettes, les assaisonnements et les modes de préparation.



8. Le gaspillage alimentaire

Pourquoi mon enfant doit-il goûter alors qu'il risque de ne pas aimer et de jeter ?

L'objectif est de favoriser la découverte en petite quantité. Goûter permet à l'enfant d'essayer un aliment avant de décider s'il l'apprécie.

Pourquoi ne pas donner moins dans l'assiette pour éviter le gaspillage ?

Les portions sont encadrées par des recommandations nutritionnelles. L'enjeu est donc de trouver un équilibre entre une portion adaptée, l'appétit de l'enfant et la réduction du gaspillage.

Il est donc recommandé que l'enfant indique son appétit (« faim de moineau » s'il en veut juste un peu ou pour goûter).

Quelles mesures sont prévues pour limiter le gaspillage ?

Pour les entrées de crudités, les enfants pourront prochainement se servir eux-mêmes, selon leur appétit. Il leur sera demandé de prendre des quantités qu'ils pensent pouvoir manger.

Pour les fromages à la coupe, ils auront le choix entre des portions de moineau et des portions standard.

Que fait la Caisse contre le gaspillage alimentaire ?

La Caisse suit les quantités jetées, analyse les résultats et travaille notamment sur les portions, les recettes, la présentation des plats et la sensibilisation des enfants.

Pourquoi un plat très peu consommé peut-il quand même revenir au menu ?

Un faible niveau de consommation est un indicateur important, mais il doit être analysé avec d'autres éléments : recette, saison, population concernée, présentation, contexte du repas ou encore quantité servie.



9. Les « Vrai / Faux » de la restauration scolaire du 19e

« Les enfants mangent toujours froid à la cantine. »

Faux. Les températures sont contrôlées et doivent respecter les règles de sécurité alimentaire. La perception de la chaleur peut néanmoins varier.

« Si mon enfant n'aime pas un plat, il devrait avoir automatiquement autre chose. »

Faux. La restauration collective ne prévoit pas systématiquement un plat de remplacement pour chaque préférence individuelle.

« Les fruits sont servis durs parce qu'ils sont de mauvaise qualité. »

Pas nécessairement. Le degré de maturité doit être concilié avec la conservation, le transport et le moment de consommation.

« Les menus sont faits uniquement en fonction de ce que les enfants aiment. »

Faux. Le goût des enfants est pris en compte, mais les menus doivent également respecter des exigences nutritionnelles, réglementaires, économiques et d'approvisionnement.

« Un enfant doit finir son assiette. »

Non. L'objectif est d'accompagner l'enfant dans la découverte des aliments et de respecter son appétit, tout en l'encourageant à goûter.

« Un plat peu apprécié est forcément retiré du menu. »

Non. Les retours de consommation sont analysés, mais plusieurs critères interviennent dans les choix de menus.