



caisse
des écoles
Paris Onze

Commission des menus 30 janvier 2026

Commission des menus

Compte rendu de la séance du 30 janvier 2026

1. Rappel du cadre

La commission des menus s'est réunie le **30 janvier 2026** au sein de l'école élémentaire 98 République, dans le 11^e arrondissement.

L'objectif de la séance était :

- de présenter Maud RIAUD, diététicienne arrivée le 1^{er} décembre 2025 ;
- de présenter les actualités de la Caisse des écoles du 11^e ;
- de partager un temps d'observation et de dégustation du repas servi ce jour-là ;
- de présenter le prochain cycle des menus (lundi 02 février au vendredi 27 mars 2026).

La liste des personnes présentes est consultable en annexe.

2. Actualités de la Caisse des écoles

- Labélisation Ecocert en cuisine

M. Legrand informe les participants que la caisse des écoles a obtenu la labélisation « Ecocert en cuisine – niveau 2 » en fin d'année 2025.

Ce label reconnaît la qualité des denrées alimentaires proposées et les efforts fournis dans la proposition d'une alimentation durable :

- 8 produits bio et locaux par mois ;
- 2 produits bio et équitable par mois ;
- Utilisation de produits lessiviels respectueux de l'environnement.

Ces critères seront audités chaque année afin de garantir le maintien de la certification.

- Mise en place du nouveau marché de denrées alimentaires

Depuis le 15 décembre 2025, un nouveau marché de denrées alimentaires est en place. Cela permet l'augmentation de la part d'aliments durables et locaux proposée dans les menus à partir de janvier 2026.

- Mise à jour des documents réglementaires (sécurité sanitaire)

Madame Pinelli, responsable qualité de la Caisse des écoles, assure actuellement la mise à jour des Plans de Maîtrise Sanitaires. Il s'agit de documents réglementaires permettant de garantir la sécurité sanitaire des repas servis par la Caisse des écoles.

Un projet de dématérialisation des documents de suivi de l'hygiène en cuisine est en cours de construction. Cela permettra de limiter l'utilisation de papier et d'assurer un meilleur suivi des pratiques des équipes.

Enfin, M. Legrand rappelle l'existence d'un logiciel de gestion des stocks.

- Elections municipales

Les 15 et 22 mars 2026 se tiendront les élections municipales. L'élection d'un nouveau conseil d'administration de la Caisse des écoles suivra.

3. Menu dégusté et premiers échanges

Rappel concernant la production et remise en température des plats servis aux écoles 98 et 100 République :

- Les écoles 98 et 100 République sont un office satellite desservi par la cuisine centrale Duranti. La responsable est Mme Faure.
- Les **entrées** sont réalisées directement sur le site disposant d'agents de préparation.
- Le plat chaud est **remis en température** en office.

M. Legrand indique qu'une étude a été réalisée pour transformer l'office en cuisine sur place : préparation des repas le jour de la consommation.

Les conclusions indiquent que la réalisation de projet est inenvisageable : manque de place, structure des locaux non adaptée.

Menu du jour :

- Entrée : Toast au fromage à raclette BIO (pain de mie complet BIO)

- Plat : Curry de poulet aux épices douces (sauté de poulet Label Rouge, légumes et sauce tomate BIO)
- Alternative végétarienne : Curry végétal aux épices douces (pois chiches HVE et égrené de pois tournesol BIO)
- Garniture : Potatoes BIO
- Dessert : Flan vanille nappé caramel BIO ou Liégeois chocolat BIO

Les parents présents indiquent que le repas est bon, les potatoes un peu sèches et la quantité de viande trop faible. Il a été rappelé la présence de grammage adaptés à la population, issus du GEMRCN.

En 2025, la ville de Paris a demandé la réalisation d'une étude nutritionnelle des menus de 3 Caisses des écoles. L'objectif était d'évaluer la couverture des besoins nutritionnels des enfants. Cette étude conclut à la bonne couverture des besoins en protéines.

Il est noté la cohérence entre le plat de viande et l'alternative végétarienne. La qualité gustative des deux propositions est reconnue.

Les enfants présents ont apprécié le repas : potatoes et liégeois au chocolat ont eu beaucoup de succès. Le double choix de laitage est également apprécié.

Les enfants présents ont indiqué préférer les yaourts au fromage.

4. Présentation du prochain cycle de menus

Le cycle présenté concerne les menus du 02 février au 27 mars 2026.

Présentation du menu des enfants, réalisé avec les délégués des écoles 98 et 100 République. Il sera servi le jeudi 26 mars :

Carottes BIO râpées vinaigrette
Penne BIO à la sauce bolognaise au bœuf ou aux lentilles BIO
Yaourt velouté mixé BIO
Purée de pommes BIO ou purée pommes-bananes BIO

Nouveautés concernant le prochain cycle de menus :

- Objectif labels : se rapprocher le plus possible des 70% de produits BIO.
- Mise en place du double choix de laitages, fruits frais et purées de fruits.
- Ajustement de l'alternative végétarienne pour plus de cohérence avec le plat de viande ou de poisson.

- Kikléo et consommation du poisson : intégration d'un filet de poisson meunière toutes les 2 semaines (82,5% filet de poisson – P/L > 2), d'un saumon et d'un poisson blanc toutes les 4 semaines servis avec un féculent.
- Propositions équivalentes de garnitures de féculents et légumes pour répondre aux fréquences GEMRCN de 50% chacune.
- Dessert pâtissier ou lacté : 1 par semaine.
Exemples de pâtisserie : Tarte aux pommes BIO ; Fondant au chocolat BIO ; Muffin à la framboise BIO ; Tarte au citron BIO ; Cake à la vanille BIO.
Les pâtisseries sont majoritairement placées au menu pour compléter l'apport féculent du repas.

Menus à thème proposés :

- Mardi 03.02.26 : la Chandeleur avec une crêpe au sucre en dessert.
- Mardi 10.02.26 : journée internationale des légumes secs. Sera servie une blanquette de haricots rouges avec du riz.
- Mardi 17.02.26 : Nouvel An Lunaire.

Salade carotte et chou blanc ; Riz aux légumes et aux œufs (façon riz cantonnais) ; Fromage frais ; Litchis au sirop.

- Vendredi 20.03.26 : C'est le printemps pour la mise en valeur des produits de saison.

Macédoine de légumes – Filet de colin en persillade et pommes de terre champignons – fromage blanc au coulis de fruits rouges.

- Jeudi 26.03.26 : menu des enfants des écoles 98 et 100 République.

Retours des participants :

- Pour le collège Beaumarchais, M. Jasmin fait part du manque de variété et d'appétence de la présentation des plats.
- Pour l'école 100 République, Mme Zucca fait un retour positif concernant la qualité gustative des plats. Il est cependant noté que les quantités et la qualité n'est pas homogène pendant toute la durée de service.

8. Clôture de la séance

En conclusion, la commission des menus a permis :

- D'échanger sur les pratiques mises en œuvre par la Caisse des écoles ;

- De partager un temps d'échange avec les enfants délégués des écoles 98 et 100 République ;
- De présenter le cycle de menus des mois de février et mars 2026.

La prochaine commission des menus se tiendra à l'école élémentaire FROMENT pour présenter les menus des mois d'avril, mai et juin 2026.

Annexe : Liste des personnes présentes

Nom / Prénom	Fonction
LEGRAND Paul	Directeur de la Caisse des écoles du 11 ^e arrondissement
CISSOKO Lassana	Directeur alimentation et qualité (CDE11)
NIGRO Laura	Responsable communication et marketing (CDE11)
RIAUD Maud	Diététicienne
SARAF Igor	Directeur 98 République
ZUCCA Sandrine	Directrice 100 République
MORIVAL JUSTON Romain	Parent élu liste indépendante 100 République
ZUCCA Sandrine	Directrice de l'école 100 République
LAMANDE PIVAUT Brigitte	DDEN Paris 11 ^{ème}
GAUTIER Marie	FCPE Maternelle Richard Lenoir
CROUZET Vanessa	FCPE Elémentaire Froment
NOUDELMANN Suzanne	Caisse des Écoles - Commission des menus
JASMIN Michaël	Parent élu Collège Beaumarchais
ANOUVONGS Julie	Parent élu cité Voltaire et référente cantine scolaire du 11 ^{ème}
BUYUKKOPRU Yagmur	Stagiaire en 1 ^{ère} année de BTS diététique
BOUCAUD Christelle	REV de l'école 98 République
ROLAND Steve	REV de l'école 100 République