

caisse
des écoles
Paris Onze

Commission des menus

18 septembre 2026

caisse des écoles Paris Onze

Commission des menus

Compte rendu de la séance du 18 septembre 2026

1. Rappel du cadre

La commission des menus s'est réunie le **18 septembre 2026** à l'école élémentaire Alexandre Dumas, dans le 11e arrondissement.

La séance avait pour objectifs :

- de présenter le menu élaboré avec les enfants de l'école Alexandre Dumas ;
- de présenter les actualités de la Caisse des écoles du 11e arrondissement ;
- de dresser le bilan de la restauration durant l'été 2026 ;
- de présenter le bilan du dispositif KIKLEO pour l'année scolaire 2025-2026 ;
- de présenter le cycle des menus du 5 octobre au 31 décembre 2026.

La liste des personnes présentes est consultable en annexe 1.

2. Introduction

M. Viscontini ouvre la séance.

Il présente tout d'abord les évolutions de la tarification de la restauration scolaire décidées par la Ville de Paris. Il précise que la majoration tarifaire liée aux absences imprévues est suspendue à ce stade. La Ville s'est engagée à ouvrir des discussions avec les associations de parents d'élèves afin de définir un dispositif adapté. Aucun calendrier n'a encore été arrêté.

Il est rappelé que ces décisions relèvent de la Ville de Paris et non de la mairie d'arrondissement.

Le règlement intérieur de la restauration scolaire, consultable sur le site internet de la Caisse des écoles, prévoit plusieurs périodes au cours de l'année scolaire permettant aux familles d'inscrire ou de désinscrire leur enfant.

caisse des écoles Paris Onze

3. Retours des parents d'élèves

Les directeurs d'établissement et les responsables éducatifs Ville (REV) sont les interlocuteurs privilégiés des familles au quotidien.

École élémentaire Titon

Des difficultés concernant les quantités servies sont signalées depuis la rentrée.
Les inscriptions étant ouvertes jusqu'au 21 septembre 2026, il est difficile pour la Caisse des écoles d'anticiper précisément le nombre de repas à servir. Un écart entre le nombre de repas livrés et l'effectif réel a été constaté au cours de la semaine. Cet écart a depuis été corrigé.

Des parents rapportent que certains enfants auraient encore faim à la sortie du réfectoire. Il est indiqué qu'en école élémentaire, la majorité des enfants ne consomment pas l'ensemble des quatre à cinq composantes du menu. Une consommation partielle du repas est évoquée comme une explication possible à la sensation de faim avant 16 h.

Collège Beaumarchais

Le lundi 14 septembre 2026, des quantités insuffisantes ont entraîné une rupture d'entrées et de plats à base de protéines animales.
Il est rappelé que l'alternative végétarienne représente 30 % des repas prévus. Cette répartition peut entraîner une rupture de certains plats en fin de service.

4. Bilan de la restauration durant l'été 2026 en centres de loisirs

Plus de 37 000 repas ont été servis durant l'été.

Les mois de juillet et d'août ont été marqués par un nombre important de désinscriptions et d'absences. En moyenne, 16 % des enfants inscrits à la cantine ne sont pas venus, ce qui a généré un gaspillage alimentaire important.

Durant l'été, le fonctionnement en liaison chaude offre une certaine souplesse d'organisation à la Caisse des écoles. Toutefois, les commandes sont passées environ trois semaines à l'avance. Les variations d'effectifs, difficiles à anticiper, ainsi que les disponibilités des fournisseurs nécessitent donc des ajustements fréquents des menus et des informations relatives aux allergènes.

Les parents élus proposent de sensibiliser les familles aux conséquences des modifications d'inscription en centre de loisirs, qu'il s'agisse d'ajouts ou d'annulations, sur l'organisation des repas et le gaspillage alimentaire.

5. Bilan de l'évaluation du gaspillage alimentaire en 2025-2026

Le fonctionnement du dispositif KIKLEO est rappelé. Quatre campagnes de mesure du gaspillage alimentaire sont organisées chaque année scolaire, en octobre, décembre, mars et juin.

À partir de photographies des plateaux, analysées à l'aide de l'intelligence artificielle, KIKLEO permet :

- d'estimer les quantités consommées ;
- de repérer les préparations plus ou moins consommées ;
- de mesurer les quantités jetées.

Ces données contribuent à adapter les menus et les quantités servies aux enfants.

La quantité globale de nourriture gaspillée se situe dans la moyenne nationale, soit 80 g par repas selon l'ADEME. Le gaspillage est toutefois moins important dans les écoles élémentaires. L'encadrement plus soutenu des enfants par les personnels de la CASPE est évoqué comme un facteur explicatif.

Pour l'année scolaire 2026-2027, le dispositif KIKLEO sera déployé dans les établissements suivants : Titon, Servan / Delors, Alexandre Dumas, Keller et le collège Anne Frank.

Un groupe de travail consacré au gaspillage alimentaire sera mis en place dans les collèges. Il réunira des élèves, des parents d'élèves et des personnels des établissements afin de partager les résultats et de définir des pistes d'amélioration, en lien avec le référent alimentation durable de la Ville.

6. Présentation du cycle des menus

La synthèse du cycle des menus figure en annexe 2.

Le menu des enfants a été élaboré le vendredi 18 septembre 2026 avec la classe de CE1A de Mme Baudoin, à l'école élémentaire Alexandre Dumas. Il sera servi le jeudi 19 novembre et se composera de :

Carottes râpées bio, vinaigrette ;
Omelette nature bio ;
Spaghetti bio et emmental râpé bio ;

Crêpe sucrée bio.

Alimentation durable et biologique

- Plus de 80 % des préparations sont réalisées à partir de produits bruts.
- Deux menus végétariens sont proposés chaque semaine, ainsi qu'une alternative végétarienne quotidienne.
- Le label Ecocert « 2 carottes » a été reconduit : la part de circuits courts et de produits biologiques est maintenue, avec 8 composantes labellisées bio.
- Un double choix est proposé pour les laitages, les fruits et les purées de fruits.
- Les goûters sont moins sucrés et comprennent plus fréquemment du pain accompagné de fromage.
- L'introduction de nouveaux produits complets est à l'étude ; la semoule de blé complet est déjà proposée.

Temps forts du cycle des menus

- Du 12 au 17 octobre : Semaine du goût, avec un tour de France des menus régionaux mettant les légumineuses à l'honneur et plusieurs animations.
- 19 novembre : menu élaboré avec la classe de CE1A de l'école Alexandre Dumas.
- 26 novembre : menu Thanksgiving avec une purée de panais et carottes.
- 10 décembre : menu d'hiver.
- 17 décembre : repas de Noël.

7. Questions et remarques diverses

- Laitages et fruits : le double choix a été mis en place à la demande des parents. Depuis son introduction, les équipes constatent une hausse de la consommation de fruits, avec des résultats variables selon les écoles.
- Entrées : une question a été posée sur la possibilité de les proposer sans sauce.
- Cadmium : La question de la présence de cadmium dans les aliments a été abordée. Ce contaminant fait l'objet d'une surveillance par les autorités sanitaires et de limites maximales fixées par la réglementation européenne. Les fournisseurs sont tenus de respecter ces exigences pour les denrées concernées, dont la conformité fait l'objet de contrôles officiels.

- Menus : l'omelette est jugée meilleure lorsqu'elle est accompagnée d'une sauce. Il est précisé que l'alternative végétarienne est servie avec la même garniture que le plat protéiné du jour.
- Vacances scolaires : il est rappelé que l'organisation en liaison chaude ne permet pas de proposer l'alternative végétarienne.

8. Clôture de la séance

La prochaine commission des menus est prévue le vendredi 20 novembre 2026. Elle sera consacrée aux menus de janvier et février 2027.

Calendrier des commissions des menus pour l'année scolaire 2026-2027

N°	Date cible	Menus présentés
1	18/09/2026	05 octobre au 31 décembre
2	20/11/2026	04 janvier au 19 février
3	01/02/2027	22 février au 16 avril
4	25/03/2027	17 avril au 02 juillet
5	25/05/2027	05 juillet au 1er octobre

caisse des écoles Paris Onze

Annexe 1 — Liste des personnes présentes

NOM / Prénom	FONCTION
VISCONTINI Alexandre	Adjoint au Maire en charge du climat, de l'eau, de l'énergie, de l'économie circulaire et de la réduction des déchets, de l'alimentation durable, de la condition animale, de la protection du vivant et de la préservation du patrimoine et du matrimoine
MEYER TREMOLIERE Jérôme	Adjoint au Maire du 11e chargé de la propreté, des mobilités, de la transformation et de l'entretien de l'espace public Référent du conseil de quartier Nation Alexandre Dumas
RONDARD Line	Collaboratrice chargée des espaces verts, de la biodiversité, de la condition animale, de l'alimentation durable, de la transition écologique, de l'économie circulaire et de la propreté.
LEGRAND Paul	Directeur de la Caisse des écoles du 11e arrondissement
RIAUD Maud	Diététicienne
NIGRO Laura	Responsable communication et marketing (CDE11)
BENHAMOU Sarah	Stagiaire BTS diététique
CHITTERAY Marie-Claire	Directrice de l'école élémentaire Alexandre DUMAS
ALAMI Marwan	Coordinateur des Moyens de Fonctionnement de l'Action Educative
CISSAKO Bakary	REV école élémentaire Alexandre DUMAS
LAMANDE PIVAUT Brigitte	DDEN Paris 11
NOUDELMANN Suzanne	Invitée
RODRIGUEZ PATINO Charlène	Parent élu école maternelle Voltaire
GREMILLET Jean-Michel	Parent élu Collège Beaumarchais

NOM / Prénom	FONCTION
GAUTIER Marie	Parent élu école maternelle Richard Lenoir
CROUZET Vanessa	Parent élu école élémentaire Froment
HENIQUE Aurélie	Parent élu école élémentaire Titon
OUAMENIE Karima	Parent élu école maternelle Bullourde
LABBACI Wafa	Parent élu école élémentaire Keller
JANKOVIC Amina	Association micro-ressources
HAPIOT Aude	Parent élu au comité de gestion et RPA 117 bis Parmentier
BRAJON Delphine	Membre du comité de gestion et parent d'élève

caisse des écoles Paris Onze

Annexe 2 — Synthèse du cycle des menus

CYCLE DE MENUS N° 1

Année scolaire 2026-2027 | Du 5 octobre au 31 décembre 2026

PRÉSENTATION DU 18 SEPTEMBRE 2026

Le cycle de menus couvre la saison automne-hiver. Il associe équilibre nutritionnel, diversité, **qualité gustative, alimentation durable et maîtrise du coût matière. Les fréquences ont été ajustées après la pré-commission afin de mieux équilibrer les légumes cuits et les féculents et de fiabiliser les indicateurs.**

2,89 € HT Prix matière prévisionnel moyen par repas 2,88 € scolaire | 2,94 € vacances	**80,5 %** Part prévisionnelle de produits biologiques Moyenne octobre-décembre	**96,2 %** Part prévisionnelle d'alimentation durable Bio + autres produits ÉGalim
82 % Cuisine à partir de produits bruts Cible interne : 50 %	**2 / semaine** Menus entièrement végétariens + alternative végétarienne quotidienne	**12,7 / mois** Produits locaux en moyenne 11 en oct. | 13 en nov. | 14 en déc.

Données prévisionnelles. Local : calcul selon le périmètre Ecocert dérogatoire, hors viande bovine. L'indicateur « produits bruts » ne constitue pas un taux réglementaire de « fait maison ».

15,7 % Autres SIQO / ÉGalim hors bio	**6,3 / mois** Produits bio équitables (cible : 2)	**ECOCERT NIVEAU 2** Label maintenu lors de l'audit 2026

ORIENTATIONS DU CYCLE

- Menus à 5 composantes privilégiés 3 à 4 fois par semaine, avec une crudité ou un fruit cru à chaque repas.
- Deux menus entièrement végétariens par semaine ; diversification des protéines avec légumineuses, œufs, fromages et céréales.
- Deux propositions de poissons gras par mois : une entrée et un plat de saumon.
- Le double choix est maintenu pour les laitages et les fruits frais ou cuits afin de favoriser leur consommation.
- Goûters rééquilibrés : davantage de pain-beurre ou pain-fromage et réduction des produits sucrés.

SAISONNALITÉ ET ÉVOLUTIONS DE RECETTES

LÉGUMES	Passage progressif vers le potiron, le céleri, les choux, les brocolis et les légumes racines, selon le calendrier PAD et MAGPRIM.
FRUITS	Pomme, poire, banane et raisin en octobre ; montée en puissance des agrumes à partir de novembre.
NOUVEAUTÉS	Semoule de blé complet ; légumineuses associées à certaines viandes ; recettes végétariennes davantage structurées et harmonisées.

ANIMATIONS ET TEMPS FORTS

OCTOBRE	Semaine du goût « Tour de France des saveurs » ; animation MAGPRIM sur les variétés de pommes
NOVEMBRE	Repas élaboré avec les enfants d'Alexandre-Dumas ; test de la purée carotte-panais pour Thanksgiving ; animation sur la réduction des déchets.
DÉCEMBRE	Menu « C'est bientôt l'hiver » autour du gratin pommes de terre-brocolis-raclette ; repas de Noël le 17 décembre.

Deux périodes de vacances sont intégrées au cycle : du 19 au 30 octobre et du 21 au 31 décembre 2026.

caisse des écoles Paris Onze

FRÉQUENCES ET MISE AU POINT OPÉRATIONNELLE

Cycle n° 1 |

PRINCIPAUX REPÈRES GEMRCN — TABLEAU FINAL

Critère suivi	Observé	Repère*	Lecture
Crudités de légumes ou de fruits (≥ 50 %)	37	≥ 31	Niveau nettement supérieur au minimum
Poissons / préparations ≥ 70 % de poisson, P/L ≥ 2	13	≥ 12	Fréquence minimale atteinte
Viandes non hachées : bœuf, veau, agneau, abats	13	≥ 12	Fréquence minimale atteinte
Garnitures de légumes cuits	30	≈ 31	Équilibre quasiment atteint
Féculents, céréales ou légumineuses	31	≈ 31	Équilibre atteint
Desserts de fruits crus, sans sucre ajouté	37	≥ 24	Présence très importante de fruits frais
Produits frits / pré-frits > 15 % de lipides	0	≤ 12	Aucune occurrence
Desserts > 15 % de lipides	1	≤ 9	Très limité : un brownie sur le cycle

** Repères arrondis à partir du prorata du tableau final. Autres catégories à limiter : 1 entrée > 15 % de lipides, 4 plats protidiques avec P/L ≤ 1, 0 préparation sous-dosée en viande ou poisson et 0 dessert/laitage > 20 g de glucides simples.*

Produits laitiers : 24 occurrences à fort apport calcique, 13 à apport intermédiaire et 19 laitages apportant plus de 100 mg de calcium avec moins de 5 g de lipides.

DIVERSIFICATION DE L'OFFRE VÉGÉTARIENNE

34 Associations céréales + légumineuses	**9** Recettes à base d'œuf et/ou produit laitier	**7** Recettes mixtes : féculent/légumineuse + œuf/laitier	**0** Recette à base de soja

AJUSTEMENTS ISSUS DE LA PRÉ-COMMISSION

RECETTES	Harmonisation des grammages des plats végétariens à base de légumineuses ; recette de référence : haricots rouges à la mexicaine. Ajustement de la crème de la blanquette et adaptation des tomates-mozzarella.
SERVICE	Brocolis et pommes de terre servis séparément ; blé et ratatouille dissociés ; concombres coupés et dégorgés la veille. Les choux seront davantage agrémentés pour améliorer leur acceptabilité.
CONTRAINTES	Pizzas réservées aux vacances, leur remise en température n'étant pas possible dans les satellites. Suivi fournisseur maintenu sur l'aspect du saumon.

POINTS DE SUIVI AU PREMIER BILAN

COÛT	Comparer le coût matière réalisé à la prévision de 2,89 € HT et analyser séparément le temps scolaire et les vacances.

ACCEPTABILITÉ	Suivre en priorité les légumes d'hiver, les féculents et les plats végétariens, en croisant retours des sites et données de gaspillage.
QUALITÉ	Clore le suivi fournisseur sur l'aspect du saumon et vérifier l'effet des adaptations de recettes décidées en pré-commission.
INDICATEURS	Consolider le suivi du local et de la cuisine à partir de produits bruts avec une méthode stable et explicite.

Sources : présentation du cycle, tableau GEMRCN final (11 septembre 2026), compte rendu de pré-commission du 9 septembre 2026.