caisse des écoles Paris Onze

Caisse des écoles
du 11e arrondissement

01 53 27 10 90
12 place Léon Blum
75536 Paris Cedex 11

Commission des menus du 18 septembre 2026

Compte rendu public de la séance à l'école élémentaire Alexandre-Dumas

Les repas à la rentrée

Les parents, les représentants de la communauté éducative et les équipes de la Caisse des écoles ont échangé sur les quantités servies. À l'école Titon, l'écart constaté à la rentrée entre les livraisons et l'effectif présent a été corrigé. Au collège Beaumarchais, une rupture d'entrées et de plats à base de protéines animales a été signalée pour le service du 14 septembre.

Les échanges ont également porté sur les règles de facturation, qui relèvent de la Ville de Paris. Pour signaler une difficulté survenue pendant un repas, les familles peuvent s'adresser à la direction de l'école ou au responsable éducatif Ville (REV).

Les repas de l'été et le gaspillage alimentaire

Plus de 37 000 repas ont été servis dans les centres de loisirs pendant l'été 2026. En juillet et août, 16 % des enfants inscrits n'ont finalement pas déjeuné à la cantine, ce qui a compliqué l'ajustement des quantités. Des représentants de parents ont proposé de sensibiliser les familles aux conséquences de ces écarts.

En 2025-2026, quatre campagnes de pesée Kikléo ont mesuré en moyenne 83,5 grammes de restes d'assiette évitables par convive dans les cinq restaurants suivis. Les quantités mesurées étaient plus élevées dans les deux collèges que dans les trois écoles élémentaires. La commission a évoqué la constitution d'un groupe de travail dans les collèges associant élèves, parents et personnels.

Le cycle des menus du 5 octobre au 31 décembre

La diététicienne a présenté les produits et les recettes de saison, la place des légumineuses et des céréales complètes, ainsi que les goûters moins sucrés. En période scolaire, deux menus végétariens sont proposés chaque semaine et une alternative végétarienne est disponible les autres jours. Les échanges ont notamment porté sur le choix des laitages et des fruits, les entrées sans assaisonnement et les sauces.

Les élèves de CE1 de l'école Alexandre-Dumas ont composé le déjeuner prévu le 19 novembre. Au menu figurent des carottes bio râpées en vinaigrette, une omelette bio, des spaghettis bio à l'emmental bio et une crêpe sucrée bio.