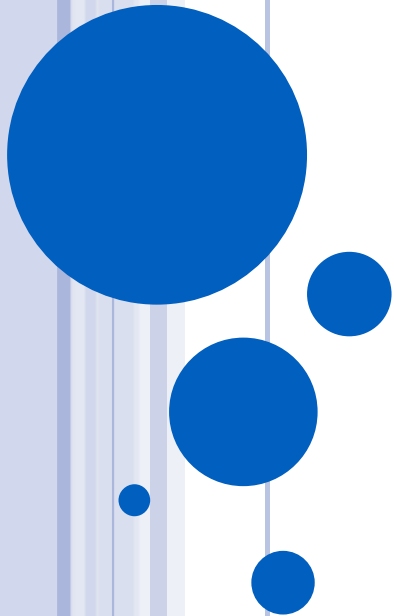


**PRÉSENTATION ET ORGANISATION
DE
LA CAISSE DES ÉCOLES DU 13^{ÈME}**



LA CAISSE DES ÉCOLES DU 13^{ÈME}

- **13200** repas par jour (36 réfectoires maternelles, 36 réfectoires élémentaires, 8 collèges et une école supérieure, 4 jardins d'enfants)
- **320 employés** : chefs de cuisine, seconds, agents de cuisine et satellites, service administratif
- **20 cuisines** dont 13 sur place et 7 cuisines centrales (qui livrent 39 satellites)
- Menu unique au 13^{ème} arrondissement sur les primaires
- Les denrées alimentaires sont achetées dans le cadre de marchés publics.
- Notre fonctionnement : la **liaison chaude** : les repas sont préparés et maintenus à +63°C pour être consommés le jour même



LA RÉALISATION DES MENUS

➤ **1^{ère} étape** : réalisation des menus par la diététicienne selon :

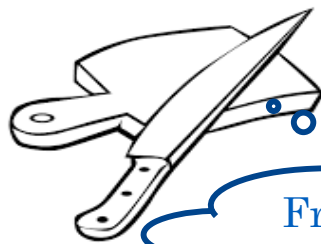
Plan alimentaire = équilibre alimentaire sur une **journée**
Et une **semaine**

+

Fréquence du G-RCN* = équilibre alimentaire sur le **mois**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Crudité	Soupe	Salade de féculents	Crudité
Plat protidique	Plat végétarien à base de légumes secs	Volaille	Filet de poisson blanc	Plat végétarien à base d'œuf	Veau non haché
Garniture	Féculents	Légumes verts	Féculents	Légumes verts	Légumes secs
Produit laitier	Fromage à tartiner	Fromage à pâte dure	Yaourt aux fruits	Fromage à pâte molle	Fromage blanc nature
Dessert	Fruits	Pâtisserie	Fruits	Fruits	
	Pain	Biscuits naturels	Viennoiserie	Baguette viennoise	Pain pavot
	Yaourt	Lait nature		Lait nature	Fromage à tartiner
	Fruits	Fruits	Purée de fruit	Purée de fruit	Fruits

LA RÉALISATION DES MENUS : PARAMETRES



Charges de travail
des agents sur la
journée et la semaine

Fruits coupés pour les
maternels, Cp, CE1



Matériel de cuisson
disponibles



Place dans les zones
de stockage

Durée de vie des
produits



Vaisselle disponible :
doubles rapiers

Le coût



Variété des recettes,
des produits, des
couleurs....

Les saisons et produits
labellisés



Découvertes et plaisirs
gustatifs des enfants



RÉALISATION DES MENUS

- **2^{ème} étape** : commission de menus **interne** où sont présents :
 - le service alimentation
 - la direction de la CDE13
 - des chefs de cuisine

- **3^{ème} étape** : **5 commissions de menus externe par an** où sont conviés :
 - Le service alimentation, la direction de la CDE13, des chefs de cuisine
 - La vice présidente de la CDE13
 - La CASPE (Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance)
 - Les parents d'élèves élus au comité de gestion et le médecin scolaire
 - La Direction et le R.E.V. de l'école où se tient la commission
 - Les délégués de classe de l'école où se tient la commission



L'ORIGINE DES VIANDES FRAICHES



Les volailles certifiées sont produites avec tout le soin nécessaire pour obtenir un produit de bonne qualité. Elles ont une durée d'élevage plus longue que les volailles standards, des souches adaptées, des conditions de production et une alimentation maîtrisée.



La viande française garantit une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.



Le label rouge atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure (inscrit dans un cahier des charges) à celle d'un produit courant similaire



Nos exigences à la CDE13 :

- Filet ou 100% morceau de filet
- Sans ajout de chair hachée
- A partir d'une seule espèce
- Qualité sans arrêtes
- Sans peau, ni membrane noire
- Sans additifs, ni polyphosphates ajoutés
- Simple congélation

L'ORIGINE DU POISSON SURGELÉ



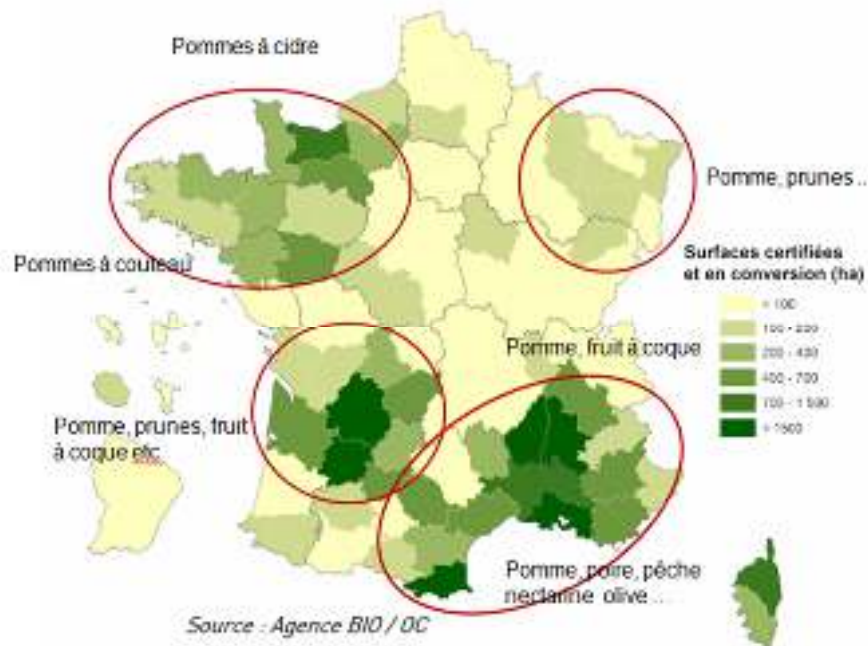
Le label MSC est une certification environnementale attestant que la pêche ayant prélevée le poisson s'inscrit dans un principe de durabilité et de respect de l'environnement.

La pêche a un mode de gestion qui lui permet de s'adapter aux variations de l'état des stocks et d'assurer la pérennité de son activité





L'agriculture biologique est un mode alternatif de production agricole privilégiant le travail du sol, l'autonomie et le respect des équilibres naturels.




**Fermes
Bio
d'Ile de
France**

Tomates, concombres, lentilles, quinoa, pois cassé, potimarron, carottes, pommes, poire, prunes, yaourt et fromage blanc à base de lait de vache



LE PLAN ALIMENTATION DURABLE DE LA VILLE DE PARIS

« bio »

« LR »

« Pêche durable »



(logo européen)

+



+



+ Saisonnalité + Local + Fait maison + Diminution viande

+ Tri des déchets + Sortie du plastique

+ Lutte contre le gaspillage alimentaire

= **Alimentation durable**

Objectif CDE13 en 2023 :

60 % de produits labellisés (nombre de composantes)

contre **32 %** en 2014, sans augmentation de prix pour les familles



MISE EN PLACE DES TABLES MATERNELLES

Un verre à laisser jusqu'à la fin du service
un couteau et une fourchette par enfant

Les bavoirs sont
gérés par les écoles

Une tranche de pain par
enfant
Couper la tranche en deux
Filmer l'assiette

Tables nettoyées à
l'eau entre le plat
chaud et le dessert

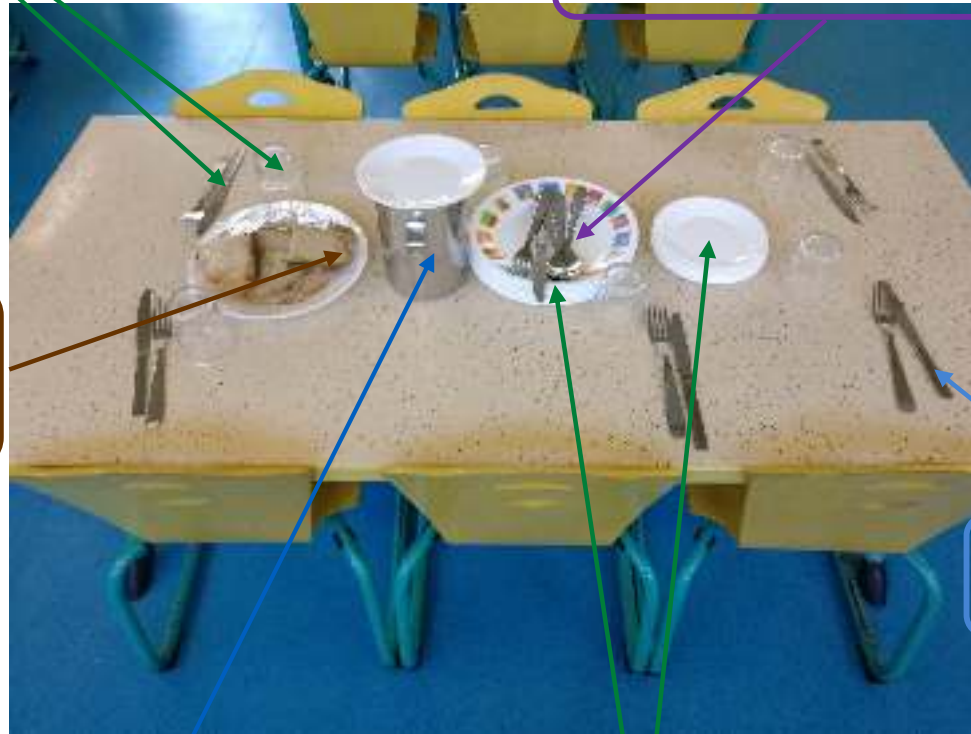
Remplir les brocs d'eau au plus
près du service

Un couteau, une fourchette et une
cuillère de service par plat

Petites cuillères et
les rapiers si besoin
au moment du
dessert

couverts adaptés

Une grande assiette par enfant
Une petite assiette par enfant pour l'entrée



USTENSILES ET COUVERTS POUR LES MATERNELS

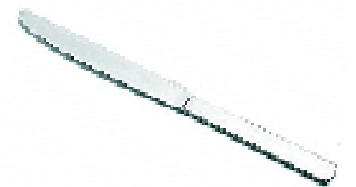
USTENSILES DE SERVICE



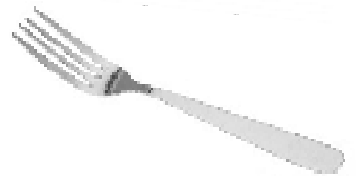
Grande cuillère de service : à mettre pour servir la purée, les sautés, la sauce, les légumes, certaines entrées, ...



Pince de service : à utiliser pour servir les carottes râpées, la salade, certaines pâtes, les haricots verts, steaks hachés, saucisses, escalopes, hauts de cuisse de poulet, poissons panés, ...



Grand couteau : à mettre tous les jours sur chaque table afin de faciliter la découpe ou le tartinage des aliments des enfants par les adultes



Grande fourchette : à mettre tous les jours sur chaque table afin de faciliter le service et la découpe des aliments des enfants par les adultes

COUVERTS DE TABLE



Petite fourchette : plus adaptée aux maternels



Petit couteau : plus adapté aux maternels (dotation d'1 couteau par enfant donc possibilité de les proposer même aux PS)



Petite cuillère à soupe : plus adaptée aux maternels. A mettre lors de la soupe et des céréales mais aussi pour des plats comme les petits pois ou la semoule. Ne pas mettre à chaque repas, notamment pour les moyennes et grandes sections (voir avec le REV), mais possibilité de les donner à certains enfants en difficulté (à disposition).



Cuillère à dessert (« à café ») : à mettre lors de yaourt, compote, kiwi, salade de fruits, pâtisserie...

NOUVEAU CONTENANT DE SERVICE

PETITES COUPELLES



Bol actuel

(pour la soupe en élémentaire et pour la salade des adultes)



Petite coupelle

Maternelle : pour la soupe, les laitages en vrac, salades de fruits et les céréales du goûter...

Elémentaire : pour les laitages en vrac, certains desserts...



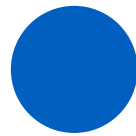
Planning annuel des MENUS à THEMES

Année scolaire 2023-2024

SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET
Mo 01	Di 01	Mo 01 Pâques	Ve 01	Di 01 Pâques	Ar 01	Ve 01	Lu 01 Pâques	Mo 01 Pâques	Sa 01	Di 01
Sa 02	Lu 02	Je 02	Sa 02	Ma 02	Ve 02 Choucroute	Sa 02	Ma 02	Je 02	Di 02	Ma 02
Di 03	Mo 03	Ve 03	Di 03	Me 03	Sa 03	Di 03	Je 03	Mo 03	Ve 03	Me 03
Lu 04 RENTRÉE	Mo 04	Sa 04	Lu 04	Ar 04	Di 04	Lu 04	Mo 04	Je 04	Di 04	Ar 04
Mo 05	Di 05	Di 05	Me 05	Ve 05	Lu 05	Mo 05	Je 05	Mo 05	Ve 05	Ve 05 Pils d'haarc
Mo 06	Di 06	Lu 06	Me 06	Sa 06	Me 06	Di 06	Mo 06	Je 06	Di 06	Sa 06
Ar 07	Mo 07	Mo 07	Ar 07	Di 07	Je 07	Mo 07	Je 07	Mo 07	Di 07	Di 07
Ve 08	Di 08	Di 08	Ve 08	Lu 08	Ar 08	Ve 08	Ar 08	Di 08	Mo 08	Lu 08
Sa 09	Lu 09	Je 09	Sa 09	Ma 09	Ve 09	Mo 09	Ma 09	Je 09	Di 09	Ma 09
Di 10	Mo 10	Ve 10	Di 10	Me 10	Sa 10	Di 10	Je 10	Mo 10	Ve 10	Me 10
Lu 11	Mo 11	Sa 11	Lu 11	Ar 11	Di 11	Lu 11	Mo 11	Je 11	Di 11	Ar 11
Mo 12	Di 12	Di 12	Mo 12	Ve 12	Lu 12	Mo 12	Je 12	Mo 12	Di 12	Ve 12
Mo 13	Di 13	Lu 13	Me 13	Sa 13	Me 13	Di 13	Mo 13	Je 13	Mo 13	Sa 13
Ar 14	Mo 14	Mo 14	Ar 14	Di 14	Je 14	Mo 14	Je 14	Mo 14	Di 14	Di 14
Ve 15	Di 15	Di 15	Ve 15	Lu 15	Ar 15	Ve 15	Ar 15	Di 15	Mo 15	Lu 15
Sa 16	Lu 16	Je 16	Sa 16	Ma 16	Ve 16	Mo 16	Ma 16	Je 16	Di 16	Ma 16
Di 17	Mo 17	Ve 17	Di 17	Me 17	Sa 17	Di 17	Je 17	Mo 17	Ve 17	Me 17
Lu 18	Mo 18	Sa 18	Lu 18	Ar 18	Di 18	Lu 18	Mo 18	Je 18	Di 18	Ar 18
Mo 19	Di 19	Di 19	Mo 19	Ve 19	Lu 19	Mo 19	Je 19	Mo 19	Di 19	Ve 19
Mo 20	Di 20	Lu 20	Me 20	Sa 20	Me 20	Di 20	Mo 20	Je 20	Mo 20	Sa 20
Ar 21	Mo 21	Mo 21	Ar 21	Di 21	Je 21	Mo 21	Je 21	Mo 21	Di 21	Di 21
Ve 22	Di 22	Di 22	Ve 22	Lu 22	Ar 22	Ve 22	Ar 22	Di 22	Mo 22	Lu 22
Sa 23	Lu 23	Je 23	Sa 23	Ma 23	Ve 23	Mo 23	Ma 23	Je 23	Di 23	Ma 23
Di 24	Mo 24	Ve 24	Di 24	Me 24	Sa 24	Di 24	Je 24	Mo 24	Ve 24	Me 24
Lu 25	Mo 25	Sa 25	Lu 25	Ar 25	Di 25	Lu 25	Mo 25	Je 25	Di 25	Ar 25
Mo 26	Di 26	Di 26	Mo 26	Ve 26	Lu 26	Mo 26	Je 26	Mo 26	Di 26	Ve 26
Mo 27	Di 27	Lu 27	Me 27	Sa 27	Me 27	Di 27	Mo 27	Je 27	Mo 27	Sa 27
Ar 28	Mo 28	Mo 28	Ar 28	Di 28	Je 28	Mo 28	Je 28	Mo 28	Di 28	Di 28
Ve 29	Di 29	Di 29	Ve 29	Lu 29	Ar 29	Ve 29	Ar 29	Di 29	Mo 29	Lu 29
Sa 30	Lu 30	Je 30	Sa 30	Ma 30	Ve 30	Mo 30	Ma 30	Je 30	Di 30	Ma 30
Di 31	Mo 31	Ve 31	Di 31	Me 31	Sa 31	Di 31	Je 31	Mo 31	Ve 31	Me 31

Légende:
Mois Local Mois Local Mois Vacances Mois Vacances Vac. scolaires Vac. scolaires
Lutte contre le gaspillage Lutte contre le gaspillage Séances thématiques Séances thématiques

Gôter prévu pour les déplacements au parc de Choisy



DES TABLES DE TRI EN ÉLÉMENTAIRE

Modèle installé sur 50 % des élémentaires au printemps 2023.

Objectif : 100% élémentaires équipés en 2024.

Participation de tous au processus de tri :

- Animateurs et/ou enfants de CM1-2 pour contrôle du tri au niveau de la table
- Quand cela est possible, vigilance de la part d'un agent CDE13
- Ce sont les agents CDE13 qui mettent en place et changent les sacs, et nettoient ce matériel en fin de service
- Ces tables peuvent également être utilisées pendant le goûter !



Objectif : 0 déchets non recyclés !

LE TRI EN MATERNELLE

Des tables de débarrassage sont déjà en place dans les réfectoires maternelle, il n'y aura donc pas de table de tri neuve installée pour lancer le tri.

Progressivement, le tri sera mis en place en utilisant ces matériels, en rajoutant un bac ou une poubelle dédiée aux emballages, le sac poubelle du « trou » de la table étant dédié aux déchets alimentaires.

> Objectif : 100% maternelles en tri en juin 2024.

Participation de tous au processus de tri :

- animateurs/ASEM et enfants pour contrôle du tri au niveau de la table
- Quand cela est possible, vigilance de la part d'un agent CDE13
- Ce sont les agents CDE13 qui mettent en place et changent les sacs, et nettoient ce matériel en fin de service
- Le tri peut également être effectué pendant le goûter !



Objectif : 0 déchets non recyclés !

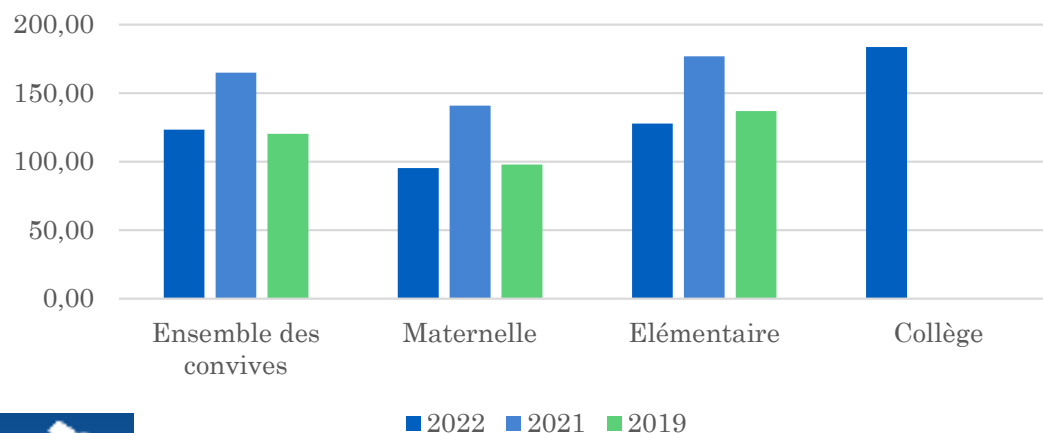
PRÉALABLE : LE RANGEMENT DU PLATEAU



PESÉE RÉGULIÈRE DANS LES RÉFECTOIRES



Poids moyen de déchet alimentaire jeté par convive (g)



Réalisation régulièrement des pesées des déchets organiques et du pain jetés, dans le cadre d'une charte de lutte contre le gaspillage alimentaire.

