

## Compte-rendu - Commission des menus du mercredi 28 janvier 2026

Secteur en « liaison froide », approvisionné par le prestataire SCOLAREST

Lot géographique #1

Caisse des écoles du 18e (CDE18) :

**Éric Proffit Brulfert**, Directeur de la CDE18, **Léa Da Lage**, Directrice de l'innovation et la communication, **Marco Ferreira**, Directeur hygiène et qualité, **Audrey Nedeljkovic Kalayciyan**, Diététicienne, **Shana Bouzidi**, Référente hygiène qualité, **Daniela Castro**, Référente hygiène qualité, **Antoine Nguyen**, Chargé de communication.

Circonscription des affaires scolaires du 18<sup>e</sup> (CASPE 18) :

**Gaëlle Philippe**, Coordinatrice des moyens de fonctionnement de l'action éducative, **Fatiha Mhaili-Ayad**, REV Ecole maternelle Christiani.

SCOLAREST :

**Samuel Devisme**, Directeur Régional délégué aux cuisines centrales IDF, **Éric Teixeira Martins**, Directeur cuisine centrale de Rueil Malmaison, **Eya Gara**, Diététicienne.

Cabinet de conseil Agriate :

**Ophélie Lusson**, Diététicienne.

Parents d'élèves :

**Kaï Masson** (69 Championnet), **Amina Bouterfass** (69 Championnet), **Anna Spajer** (4 Vauvenargues), **Agathe Teboul** (19 Amiraux), **Nacima Genot** (77 Mont-Cenis), **Bruno Marchand** (Pecqueur), **Renata Rondreux** (Pecqueur), **Marie Blanck** (Pecqueur), **Charlotte Le Gavrian** (Cavé, Clémenceau), **Aissa Maradia** (4 Lamarck), **Madleen Falh** (4 Lamarck), **Manel Prenas** (4 Lamarck), **Camille Chabrol** (4 Lamarck), **Frédéric Nasrinfar** (Hermel), **Tara Bastenti** (6 Ruisseau), **Ophélie Crispin** (6 Ruisseau), **Camille Platteau Prola** (6 Ruisseau).

---

### Introduction

Le secteur de la « liaison froide » correspond aux sites pour lesquels il n'y a pas encore de cuisines de production, gérées par la CDE18. Dans l'attente, les repas de ces cantines sont préparés par des prestataires de repas livrés.

Dans ce cadre, le marché avec la Sogeres a pris fin le 31 décembre 2025 et a été divisé en 2 lots. Le lot 1 a été remporté par la société Scolarest Compass. Elle approvisionne **49 écoles et collèges et environ 7 500 repas par jour**.

Toutes infos sur les menus et les sites desservis se trouvent sur le site web de la CDE18.

La mise en place de nouvelles cuisines de production se poursuit : en novembre 2025, la cuisine de Jean-Baptiste Clément a ouvert ses portes et approvisionne chaque jour environ 1000 repas en liaison chaude, dans les écoles et collège du secteur.

Fin 2026, la cuisine Riquet ouvrira à son tour et desservira environ 3000 repas quotidiens dans les cantines du secteur. Cela se poursuivra jusqu'en 2030 avec des ouvertures annuelles, et le recrutement de personnels (équipe de cuisine, chef, second, cuisinier, commis) directement employés par la CDE18.

## 1. Point sur les actions pédagogiques

La CDE18 a depuis 2024 un pôle interne « innovation et communication ». Celui-ci travaille à renforcer la communication de ses actions aux familles, ainsi qu'un axe d'éducation à l'alimentation.

Celui-ci prend la forme d'ateliers menés dans les écoles maternelles, élémentaires et collèges, sur les temps scolaires et périscolaires. Deux agents à plein temps y sont dédiés au sein de la CDE18, ainsi que des partenaires spécialisés (l'Ecole Comestible, Oui Change, Confiture Rebelle, le GAB IdF, Interfel etc.). Les thématiques travaillées sont celles du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris : saisonnalité des fruits & légumes, pêche durable, diversification des protéines végétales, qualité des produits (labels, agriculture biologique) etc.

Des actions ponctuelles sont également menées dans les réfectoires, auprès d'agents et d'élèves : questionnaires sur les menus et nouveautés servies ; cartes « végé » ; dispositif « petites/grandes faims » ; pesées, équilibre du plateau etc.

La CDE18 développe un projet de cuisines pédagogiques dans une dizaine d'écoles et collèges de l'arrondissement, pour amplifier les actions d'éducation à l'alimentation dans les pratiques scolaires et périscolaires, auprès des familles et des agents. La première a été lancée en janvier 2026 à l'école Torcy, avec des ateliers animés par la CDE18.

Des visites des cuisines de production sont proposées de manière bi ou trimestrielle aux élèves et parents du secteur de la liaison chaude.

Des évènements ont lieu toute l'année pour présenter les changements en cours : forum des cantines (juin 2025), journée des producteurs (janvier 2026), Semaine de l'éducation etc.

La CDE18 mène aussi des expérimentations auprès de partenaires locaux pour tester des produits plus vertueux : la Ressourcerie Artisanale 7 Collines, Confiture Rebelle, Champignonnière La Caverne etc.

## 2. Echanges et questions

### **-Les grammages**

Des parents interpellent sur les quantités servies, qui seraient insuffisantes. Rappel du cadre réglementaire national auquel est soumis la CDE18, le « GERM CN ». Celui-ci définit strictement les grammages selon l'équilibre nutritionnel de chaque cycle scolaire et catégorie de convives (maternelle, élémentaire, collège). Il est calculé sur 20 repas successifs.

La problématique est que les grammages sont identiques pour des petites et grandes sections de maternelles ou pour des CP et des CM2.

Depuis le 1er janvier 2024 et la municipalisation de la restauration scolaire du 18<sup>e</sup>, les repas servis dans les cantines comportent 5 composantes pour l'ensemble des convives, contre 4 auparavant. Pour les goûters dans les écoles, cela concerne 3 composantes au lieu de 2. C'est un choix qu'a fait la CDE18, afin de répondre à l'objectif de meilleure satiété des enfants. Cela s'est mis en place sans coût supplémentaire pour les familles.

#### **-La CDE18 va mettre en place un « plateau témoin ».**

Il consiste à présenter, à titre d'exemple, un repas complet avec les portions réellement servies aux enfants. Il permet d'apporter de la visibilité sur les grammages, de mieux comprendre l'équilibre du repas et de répondre plus concrètement aux interrogations relatives aux quantités. L'objectif est de généraliser ce dispositif sur les maternelles dans un 1<sup>er</sup> temps. Toutefois, sa mise en œuvre nécessitera une organisation progressive, afin d'accompagner les équipes. Il sera déployé étape par étape dans les différents sites.

#### **-Y a-t-il des pesées systématiques à l'arrivée des repas livrés ?**

Non mais les agents de restauration doivent vérifier systématiquement le nombre de barquettes et portions livrées. Des contrôles aléatoires sont donc opérés.

#### **-Est-ce possible de prévoir du « rab » pour les élèves ?**

Cela n'est possible que pour le dernier service, pour des raisons d'équité et d'organisation. En effet, le service de restauration s'organise en plusieurs rotations. Si des quantités importantes de « rab » étaient mises à disposition dès le premier service, cela favoriserait les élèves qui déjeunent en premier et risquerait de pénaliser ceux des services suivants, qui pourraient ne plus disposer des mêmes choix ou des mêmes portions. Le risque de gaspillage alimentaire est aussi accru lorsqu'on ajoute des portions supplémentaires, selon les menus proposés.

#### **-L'expérimentation « petites et grandes faims »**

Afin de répondre à ces questionnements, la CDE18 met en place, lors d'actions dans certaines cantines, un dispositif expérimental « petite / grande faim » (à l'EE Foyatier fin 2025 ; à l'EE Torcy début 2026). Ce système permet d'adapter les portions, dans le respect des recommandations nutritionnelles, tout en garantissant l'équité entre les différents services. Cette expérimentation serait évaluée avant toute éventuelle

généralisation. Des sites pourront progressivement en disposer dans les prochains mois, à tour de rôle. Les parents présents des écoles Hermel, Ruisseau et 69 Championnet sont très intéressés par ce dispositif ; ainsi que l'équipe éducative du collège Clémenceau.

L'association Oui Change a été mandatée par la CDE18 pour intervenir dans plusieurs réfectoires d'écoles élémentaires en 2026 et travailler différents messages et actions, dont celles des petites et grandes faims. Certaines de ces écoles seront donc intégrées à ce programme.

### **-Bar à épices**

Retours positifs de l'équipe du collège Clémenceau. Ce dispositif est mis en place dans 8 collèges du secteur « liaison froide », afin de répondre aux demandes sur le manque de sel et de goût dans les repas. Le grammage de sel est limité par le GERM CN à 8g par jour et par convive, et les épices sont donc une alternative intéressante pour y pallier. Une expérimentation similaire sera menée dans plusieurs écoles élémentaires en 2026.

### **-Les goûters**

Les menus de janvier et février ont été rapidement mis en place à la signature du nouveau marché de repas livré fin décembre. La CDE18 n'a pas pu organiser de commission menu pour cette période. Les goûters des prochains mois seront davantage encadrés, avec une diminution des produits trop sucrés ou ultra-transformés. Nous souhaitons néanmoins garder des composantes dites « plaisir ». Il est aussi possible de se rapprocher des REV de son école au sujet des goûters puisqu'ils ont la charge de ce temps-là (et non la CDE). Il est par exemple possible de tartiner des quantités moins importantes de confiture etc. Autant que possible, la CDE18 prévoit des goûters à tartiner, sauf le mercredi qui n'est pas un jour pratique car il y a des sorties en dehors des centres de loisirs.

### **-Diversification du pain**

Demande de proposer moins de pain blanc. Il y a des familles qui ne sont pas habituées à ces pains, donc on sait qu'ils seront peu consommés dans certaines écoles. La CDE18 avait fait des tests en ce sens par le passé et ça n'avait principalement pas fonctionné. En liaison chaude, la CDE a des partenariats avec des boulangers de l'arrondissement. Cela sera à terme le modèle pour toutes les cantines. Pour toutes les cantines, le pain proposé est de la baguette tradition BIO.

### **-Visite de la cuisine centrale de Scolarest**

Plusieurs dates seront proposées aux parents.

### **-Déjeuner des parents d'élèves à la cantine**

Pour les parents qui le souhaitent, ils peuvent déjeuner ponctuellement à la cantine, sur inscription préalable. Toutes les informations se trouvent sur notre site web : [Venez déjeuner à la cantine ! – Caisse des écoles du 18ème](#)

**-Le cahier des charges** actuellement en vigueur avec le prestataire est en ligne sur le site web de la CDE, dans la rubrique "Les Menus". Toute infraction au marché fait l'objet de pénalités appliquées par la CDE18 à celui-ci.

### 3. Présentation des menus de mars et avril 2026

-Les menus ont été discutés avec tous les participants et validés. Ils seront mis en ligne chaque mois.

-Remarque des parents : La salade en accompagnement n'est pas suffisante.

Réponse apportée : Il n'est pas question de grammage car celle-ci est servie de manière « décorative ». Cela ne rentre pas dans les apports nutritionnels du GERMEN.

-Question de parents : Peut-on proposer du sucre roux ou du miel à la place du sucre blanc ?

Réponse apportée : Cela a été demandé à Scolarest en janvier, et sera mis en place dès février.

-Demande de parents et de la CDE18 : diversification des vinaigrettes. La CDE avait eu des demandes par le passé de ne pas mélanger la salade et la vinaigrette car certains n'enfants n'apprécient pas. Or cela les prive d'huile et donc d'oméga.

-Demande de remplacer les noix dans les salades d'endives à cause des allergènes possibles. Remplacées par des pommes.

-Demande de diversifier les accompagnements végétariens qui seraient trop industriels, avec davantage de légumineuses. La CDE18 travaille par ailleurs à diversifier ses recettes végétariennes.

-Demande que le chocolat proposé dans les menus et goûters soit varié : prévoir du noir et au lait.

-Demande que les biscuits « BN » soient retirés car ils comportent de l'huile de palme.

-Remplacer les jus de fruits trop sucrés dans les goûters par du lait à boire, en briquettes individuelles les mercredis (sorties). Diversifier les laits aromatisés, avec du lait nature.

-Les 2 vendredi de mars, veille d'élections municipales : nous proposerons des gâteaux simples à manger car nous devons libérer les réfectoires rapidement. Ils serviront de bureaux de vote le dimanche.

### 4. Dates des prochaines commissions des menus

-Menus mai-juin : **mardi 24 mars** à 14h30.

-Menus juillet-août, **mardi 19 mai** à 9h.

Elles se dérouleront dans le réfectoire du collège Clémenceau (à reconfirmer).