

Compte-rendu - Commission des menus du mercredi 4 février 2026

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

Lot géographique #2

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, **Aminata Sanneh**, Référente hygiène qualité, **Antoine Nguyen**, Chargé de communication.

Circonscription des affaires scolaires du 18^e (CASPE 18) :

Gaëlle Philippe, Coordinatrice des moyens de fonctionnement de l'action éducative, **Tiphane Ragaleux**, REV Ecole Dorléac A, **Aurore Moreau**, REV Ecole Dorléac B.

QUADRATURE :

Antoine Massenet, Président, **Dorian Martin**, Directeur général délégué, **Clémence Decker**, Responsable nutrition et relation client.

Cabinet de conseil Agriate :

Ophélie Lusson, Diététicienne.

Parents d'élèves :

Dienaba Diallo (Labori), **Nafissatou Diallo** (Dorléac), **Naima Merrach** (Labori, Dorléac A), **Pierre Rousseau** (Le Tac), **Fatima Kherchouch** (Dorléac A).

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 2 a été remporté par la société Quadrature Restauration. Elle approvisionne **14 écoles, 1 collège et produit environ 2 100 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. La seconde en février 2026, à l'école 113 Championnet.

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

-Pique-nique faits maison pour les sorties scolaires et périscolaires

Une forte demande a été exprimée par les parents et certains REV pour la mise en place de pique-nique faits maison. La Caisse des écoles travaille actuellement sur ce projet, avec un objectif de mise en place dès les vacances d'avril. Les pique-niques seront

préparés par des agents d'office sur les périodes de vacances, lorsque les sorties sont prévues le matin à partir de 9h. Pour les sorties organisées avant cet horaire, la préparation par les équipes ne sera pas possible pour des raisons d'organisation ; les pique-niques seront alors commandés auprès du prestataire Quadrature. Les pique-niques devront être commandés suffisamment à l'avance par la CASPE à la CDE (au moins à J-8).

Ce dispositif vise aussi à développer les compétences des agents de cantine.

-Alternative végétarienne quotidienne

Des parents demandent si une 2^{ème} alternative végétarienne pourrait être mise en place : sans viande, avec poisson. Cette organisation serait techniquement difficile à mettre en place dans les conditions actuelles. La production quotidienne de trois plats distincts (plat ovo-lacto-végétarien, alternative végétarienne et alternative avec poisson) entraînerait en effet des contraintes importantes en termes d'organisation en cuisine, de commandes de denrées, de logistique et de gestion des quantités. Cela pourrait également accroître le risque de gaspillage alimentaire.

Il a été rappelé que la Ville de Paris propose une alternative végétarienne quotidienne depuis plusieurs années, ce qui reste encore peu répandu dans la restauration scolaire en France. Par ailleurs, lorsqu'un plat à base de porc est servi, une alternative à base de dinde est systématiquement proposée.

Dans ce contexte, la mise en place d'une troisième option quotidienne n'est pas envisagée à ce stade.

- Bar à épices

Des parents d'élèves relèvent que certains plats peuvent manquer de saveur ou être perçus comme peu salés. Il est rappelé que la quantité de sel utilisée en restauration scolaire est strictement encadrée par les recommandations nutritionnelles du GERM CN afin de préserver l'équilibre alimentaire des enfants. Elle est limitée à 8g par jour et par convive. C'est pour répondre à cela que la CDE a mis en place en 2025 des bars à épices dans la plupart des cantines des collèges. Ils permettent aux élèves d'assaisonner leurs plats selon leurs préférences.

Une expérimentation similaire sera menée dans plusieurs écoles élémentaires en 2026, dont à Dorléac.

-Demande sur le pain

Le pain servi serait insuffisant à l'école Dorléac. Il est rappelé que les quantités de pain sont calculées en fonction des grammages recommandés et du nombre d'enfants inscrits à la cantine. Il peut arriver que certains enfants se tournent davantage vers le pain

lorsqu'ils n'apprécient pas ou mangent peu le plat servi, ce qui peut donner l'impression que les quantités sont insuffisantes.

A ce jour, le pain proposé en liaison froide et chaude est de la baguette tradition BIO.

En liaison chaude, la CDE a des partenariats avec des boulangers de l'arrondissement. Cela sera à terme le modèle pour toutes les cantines.

-Goûters

-La pâte à tartiner industrielle servie en janvier sera remplacée par une pâte un peu plus artisanale et moins ultra-transformée.

-Demande s'il est possible d'avoir davantage de plaquettes de chocolat classiques plutôt qu'individuelles. Ces dernières sont plus longues à ouvrir.

-Les participants apprécient la mise en place d'un cake fait-maison hebdomadaire.

- Pour rappel, la CDE18 prévoit régulièrement des goûters à tartiner avec du pain, sauf le mercredi qui n'est pas un jour pratique car il y a des sorties périscolaires.

-Divers

-Certains participants indiquent avoir le sentiment que des omelettes sont proposées trop fréquemment. La CDE précise que les menus sont élaborés sur des cycles de 20 jours et doivent respecter les règles de variété prévues par les recommandations du GEMRCN. Dans ce cadre, il n'est pas possible que ce type de plat soit programmé plusieurs fois au cours d'une même semaine.

-Des parents d'élèves suggèrent, lorsque cela est possible, de servir l'accompagnement et les légumes séparément, afin de favoriser leur consommation par les enfants.

-L'expérimentation « petites et grandes faims »

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'inciter les enfants à goûters et permet donc de développer l'autonomie alimentaire des enfants. Il permet aussi d'adapter les portions, dans le respect des recommandations nutritionnelles, tout en garantissant l'équité entre les différents services. Cette expérimentation, qui ne peut se mener qu'en école élémentaire, sera évaluée avant toute éventuelle généralisation.

L'association Oui Change a été sollicitée par la CDE18 pour intervenir dans plusieurs réfectoires d'écoles élémentaires en 2026 pour travailler différentes actions, dont celles des petites et grandes faims. Les écoles Torcy et Guadeloupe seront par exemple ciblées au printemps.

-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 discuté avec tous les participants et validés. Ils seront mis en ligne chaque mois.

-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 : **mercredi 1^{er} avril** à 14h30.

-Menus juillet-août, **mardi 19 mai** à 14h30.

Elles se dérouleront dans le réfectoire du collège Utrillo.