

Compte-rendu - Commission des menus du lundi 29 juin 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, **Saida SOUADIA**, Référente hygiène qualité, **Antoine Nguyen**, Chargé de communication.

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 :

Amina Bouterfass (69 Championnet), **Anélie Moradel** (Hermel, 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.

Pour rappel, la CDE18 essaye de proposer 3 fruits au déjeuner et 2 au goûter ainsi qu'une viande noble par semaine. Les goûters proposés le mercredi sont plus simple pour être adaptés aux sorties périscolaires.

Il n'y aura pas de service de cantine le 31 août : les centres de loisirs sont fermés (journée de césure entre les vacances d'été et la rentrée).

-Déjeuner des parents : Pour rappel, pour les parents qui le souhaitent, il est possible de 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](#)

1. Présentation des menus de septembre et octobre 2026

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

-23 septembre : journée nationale de la BIO. Nous profitons de cette journée pour mettre en valeur les produits biologiques. Pour rappel la Caisse des écoles propose environ 50% de produits BIO toute l'année (tout type de mode de production confondu).

-1^{er} octobre : journée mondiale du végétarisme. L'occasion de mettre en lumière les 2 repas végétariens proposés chaque semaine dans le 18^e et les raisons écologiques de sa mise en place (réduire la consommation de viande contribue à diminuer l'empreinte carbone des repas).

-8 octobre : Le « Grand repas » aura lieu dans toutes les cantines scolaires du 18^e. Il s'agit d'un dispositif national soutenu par la Ville de Paris, qui propose chaque année aux acteurs de la restauration collective de servir un menu commun. Celui-ci est imaginé par un ou plusieurs chefs parrains, à partir de produits locaux et de saison autant que possible. L'occasion pour les élèves de déguster un menu qui sort de l'ordinaire. 3 menus distincts seront proposés : 2 pour le secteur de la liaison froide (secteur Scolarest ; Secteur Quadrature), l'autre pour le secteur de la liaison chaude. Tous deux s'inspirent du menu national et mettent à l'honneur des produits de saison tels que le butternut ou la mirabelle.

-Semaine du 12 octobre : c'est la semaine du goût, dénommé la « semaine des saveurs » dans le secteur où Scolarest approvisionne les cantines. Des produits variés sont proposés et la CDE18 organisera des temps de sensibilisation pour les élèves.

Demande d'une parent d'élève de proposer un dessert supplémentaire sur la semaine du goût : remplacement d'une compote de fruits par un muffin avec de la crème anglaise.

-Question de parents : Est-ce normal qu'il y ait un fromage blanc sans topping en goûter, est-ce possible de proposer du sucre au choix ? La CDE18 a choisi de réduire le sucre dans les goûters pour donner suite à fortes demandes de parents d'élèves. Par exemple, elle ne souhaite pas ajouter de confiture ou miel sur une brioche, qui est déjà sucrée. La CDE18 essaye de proposer moins de produits industriels (gâteaux).

-Pendant les vacances scolaires, la CDE18 propose un peu plus de produits sucrés qu'habituellement car les enfants se dépensent plus.

-Remarque de parents : des animateurs feraient remonter des difficultés à préparer le goûter lorsqu'ils rentrent de sortie scolaire (préparation du pain, tartinade du pain).

-Canicule : demande de parents de possibilité d'adapter les menus en proposant du froid.

Selon la CDE18, les enfants n'aiment pas bien manger froid. Des tests pourraient être réalisés, les propositions des parents sont les bienvenues.

2. Dates des prochaines commissions des menus

Elles auront lieu fin septembre et fin novembre. Les dates seront communiquées dès la rentrée.