



VILLE DE  
**PARIS**



# Festival du **mieux manger**

**du 8 au**

**15 juin 2024**

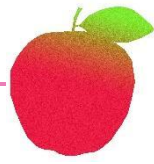
marché de producteurs locaux,  
animations gourmandes  
et festives dans tout Paris.



programmation sur  
[paris.fr/quefaire](https://paris.fr/quefaire)



# Programme de la restauration collective parisienne dans le cadre du Festival du mieux manger 2024



SAMEDI 8 JUIN

## DANS TOUT PARIS

### Par les restaurants Émeraude au domicile des usagers

► Portage de repas 100% durable :

De 12h00 à 13h15 :

- Public concerné : Seniors et personnes en situation de handicap
- Bénéficiaires du portage de repas à domicile avec notre prestataire Saveurs et vie pour les repas du déjeuner et du dîner

Site internet : <https://www.paris.fr/lieux/restaurants-emmaude/tous-les-horaires>

*Au domicile des usagers*

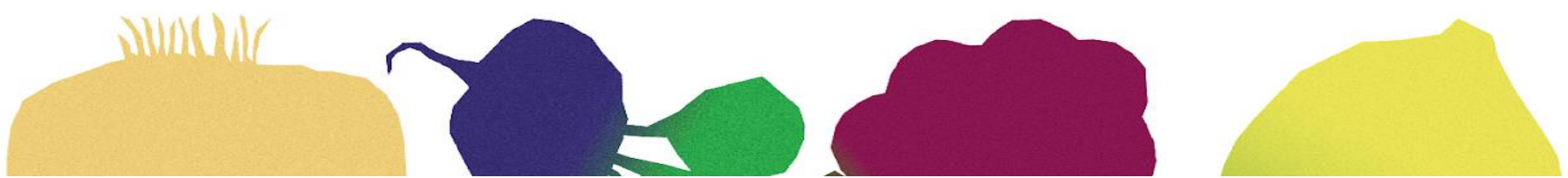
## 20<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Par la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement

► Marché de producteurs de 10h à 16h :

À l'occasion du Festival du mieux manger, la **Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement** tiendra son premier marché de producteurs sur le parvis de la Mairie du 20<sup>e</sup> arrondissement. C'est l'occasion pour les parents et les enfants mais aussi les habitants de l'arrondissement de venir découvrir les produits et les producteurs qui servent la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement et permettent aux enfants des **85 établissements scolaires publics** de l'arrondissement de mieux manger chaque jour depuis 3 ans. Chacun est invité à venir déguster et découvrir :

- Les entrées froides bio préparées par la **Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement** ainsi que sa pâte à tartiner maison et ses sauces froides tartare et au yaourt signature ;
- Le pain bio Ile de France de notre fournisseur **Ganix** ;
- Les recettes de salades froides maison proposées par notre partenaire **D'Aucy/ Cocotine** (les œufs bios) avec **Alpina Savoie** ;
- Les tartinables bios locales de **Sept Collines** du 18<sup>ème</sup> arrondissement ;
- Les lentilles bios cuisinées de **Denis Delatour** en direct de l'Aube ;
- Une gamme complète de produits de **Coop Bio Ile de France** et des producteurs bio de l'Île-de-France ;
- Les galettes garnis sur place et crêpes de **Bertel** en direct de Saint-Malo ;
- Les fontaines à yaourt bio fermier et à dessert de fruit bio de **Bio&Lo** agrémentés au choix du miel bio Ile de France de **Ronaldo Oyoma** ;
- Du sirop de foin Bio de **Dégustonfoin** avec **Alin Delangle** en direct de l'Orne ;
- Des confitures, des fruits secs ainsi que des épices en tout genre de **MMBio** en direct de la Mayenne ;
- Les produits laitiers bio et/équitable ou AOP de notre fournisseur **Normandie à Paris** avec la présence des producteurs d'Invitation à la ferme ;
- Les fruits bios dans la charrette de notre **fournisseur de fruits frais** ;
- Des jus et smoothies frais faits maison avec **Nicolas de Robotcoupe** ;
- Les purées de fruits et les jus de fruits locaux et équitables dans la Sarthe et en prime des glaces bios et très locales de **Kem Glaces** en direct du 20<sup>ème</sup>...

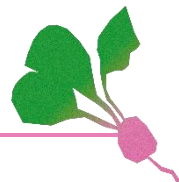




En surprise et en avant-première, vous pourrez découvrir un **produit d'exception bio et végétarien**. Enfin, les enfants seront invités à déguster et choisir quels fromages bios de la Fromagerie du Haut Anjou, ils pourront avoir dans leurs assiettes à la rentrée. **Cinq paniers garnis seront à gagner** tout au long de la journée. Les parents pourront enfin découvrir et poser toutes leurs questions à nos équipes sur le nouveau portail famille, voter pour nos **engagements Mon Restau Responsable**.

Site internet : <https://caissedesecoles20.fr/cde20/>

Parvis de la Mairie du 20e arrondissement, 6 place Gambetta, 75020 Paris



**LUNDI 10 JUIN**

## 11<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans le restaurant Émeraude Omer Talon

De 12h00 à 13h15 :

- ▶ **Repas 100% durable dans les restaurants Émeraude et Trivialim Pursuit**, jeu questionnaire sur le thème de l'alimentation organisé par deux diététiciens de Saveurs et Vie
- ▶ Public concerné : usagers des restaurants Émeraude et Solidaire

Site internet : <https://www.paris.fr/lieux/restaurants-eneraude/tous-les-horaires>

33/37 rue Merlin, 75011 Paris

## 16<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans les cantines de la Caisse des Écoles du 16<sup>e</sup> arrondissement

- ▶ **Sensibilisation à l'alimentation saine et durable, de 10h à 12h, à travers 4 ateliers :**
  - ▶ Découverte des fruits et légumes de saisons,
  - ▶ Jeu de cartes tri des déchets,
  - ▶ Création d'un repas sain associant équilibre alimentaire et plaisir,
  - ▶ Atelier potager

Site internet : <https://caissedesecoles16.org/>

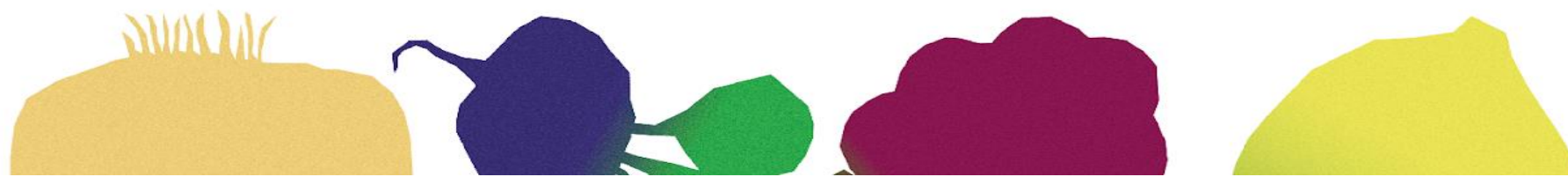
## 19<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

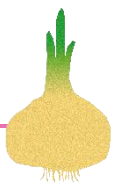
### Par la Caisse des Écoles du 19<sup>e</sup> arrondissement

- ▶ **Ateliers sur le gaspillage alimentaire et le tri des déchets auprès des élèves élémentaires animés par notre responsable QSE et le service technique**
  - ▶ Jeu sur le thème du tri et du gaspillage alimentaire ;
  - ▶ Vidéos sur le thème du gaspillage alimentaire ;
  - ▶ Lecture et discussion ;
  - ▶ Réalisation du set de tables France Agrimer et création d'affiches
    - Nombre d'enfants : de 10 à 12 par session
    - Durée : 45 min-1 h

Site internet : <https://mairie19.paris.fr/pages/caisse-des-ecoles-12859>

132 Aubervilliers, 75019 Paris





MARDI 11 JUIN

## DANS TOUT PARIS

### Dans tous les restaurants de l'Association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville et du Département de Paris (ASPP) en libre-service

► **Menu commun dans les restaurants ASPP :**

► **Entrées :**

Mousse de jambon « francilin » et confiture de tomates | 1.30 €

Tartine chaude au brie bio et local et champignons bruns locaux | 1.60 €

► **Plats :**

Poulet fermier Label Rouge et local en crapaudine à la diable | 4.25 €

Rigatoni bio et locales crémeuses et courgettes saveur truffe | 3.00 €

Burger végétarien aux champignons bruns locaux et oignons locaux caramélisés | 2.40 €

► **Fromage / Dessert :**

Pavé de Paris de la ferme de la Tremblaye (78)

Verrine bavaroise au fromage blanc bio et local et fraises locales | 1.70 €

Site internet : <https://www.aspp.fr/>

*Dans tous les restaurants ASPP (sauf Avenue de France, Jean Bart et le Corner'Croq)*

## DANS TOUT PARIS

### Dans les 706 cantines des 17 Caisses des Écoles accompagnées par la Direction des Affaires Scolaires (DASCO)

► **Menu commun dans les Caisses des Écoles :**

► **Entrée :**

Concombres et tomates en salade, sauce maison

► **Plat :**

Pâtes bolognaise végétales aux lentilles

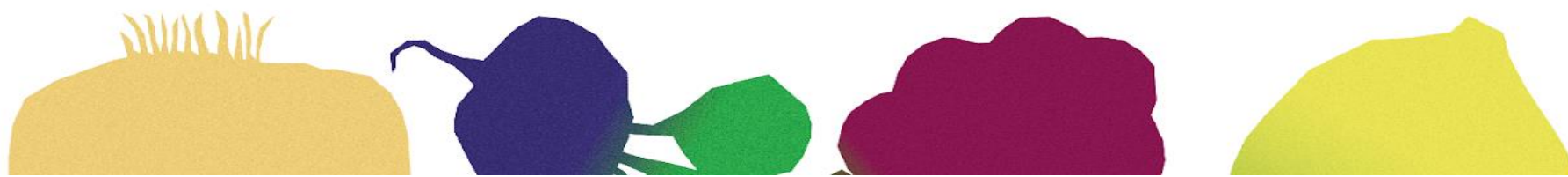
► **Laitage :**

Fromage blanc Bio et local (avec coulis, confiture ou miel)

► **Dessert :**

Fruits bio de saison ou Biscuit (dans le cas d'un 4 composantes)

*Dans les 706 cantines des 17 Caisses des Écoles*



## DANS TOUT PARIS

### Dans certains restaurants Émeraude

De 12h00 à 13h15 :

- ▶ **Repas 100% durable dans les restaurants Émeraude**
- ▶ **Trivalim Pursuit**, jeu questionnaire sur le thème de l'alimentation organisé par deux diététiciens de Saveurs et Vie (uniquement dans le restaurant signalé avec un \*)
- ▶ Public concerné : usagers des restaurants Émeraude et Solidaire

Site internet : <https://www.paris.fr/lieux/restaurants-emmaude/tous-les-horaires>

Sur les sites de :

*Saint-Sauveur\* : 8-10, rue Saint-Sauveur, 75002 Paris*

*Le Prince : 109, rue Saint-Dominique, 75007 Paris*

*Omer Talon : 33/37 rue Merlin, 75011 Paris*

*Les Bois : 10-12 rue des Bois, 75019 Paris*

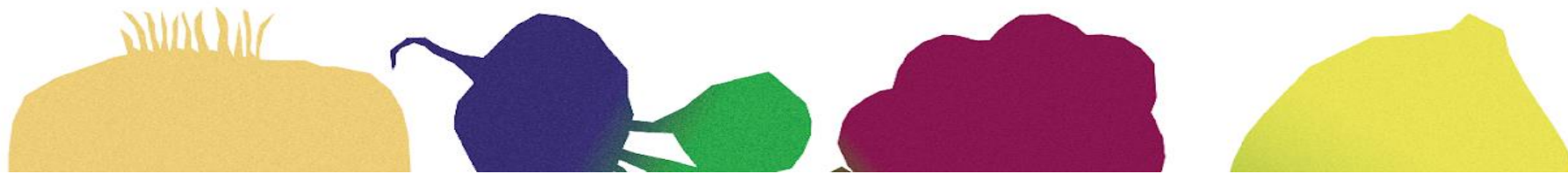
## PARIS-CENTRE

### Dans le restaurant ASPP Hôtel de Ville

- ▶ **Menu commun dans les restaurants ASPP**
- ▶ **Marché de producteurs :**
- ▶ **Etablissements Moulin** - Fabricant de pain bio réalisé à partir d'ingrédients issus de l'agriculture responsable (60) ;
- ▶ **Maison Andréy** - Fabricant de confitures artisanales (78) ;
- ▶ **CQFD** - Fabricant de pâtes bio fabriquées en circuit court dans la région de Meaux. La semoule de blé dur utilisée est issue de la filière blé dur bio d'Île-de-France ;
- ▶ **Terres du pays d'Othe** - Association de producteurs bio basés en Pays d'Othe (89), spécialisés en grandes cultures biologiques et dédiés à la collectivité. Elle propose des légumineuses bio et locales (lentilles vertes, haricots coco blancs, haricots rouges, pois chiches) ;
- ▶ **Ferme de la Tremblaye** - Exploitation agricole certifiée BIO (78), propose des fromages de vache et de chèvre. Brie, camembert et pavé de Paris ;
- ▶ **Goetz** - Fournisseur de fruits et légumes qui travaille avec des maraîchers locaux (salades vertes, pommes de terre grenaille et autres fruits et légumes de saison) ;
- ▶ **Cedral** - Distributeur de produits de qualité spécialisé dans la volaille, viande, charcuterie et crèmerie (présentation de la filière volaille en Normandie avec mise en avant du poulet fermier LR) ;
- ▶ **Chedeville** - Distributeur de produits de qualité (présentation de la filière porc avec mise en avant du jambon « Francilin ») ;
- ▶ **Glaces Triomphe** - Artisan glacier (94), fabrique de la glace italienne, parfums vanille et fraise en bio.

Site internet : <https://www.aspp.fr/>

*Restaurant ASPP de l'Hôtel de Ville*



## 15<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 15<sup>e</sup> arrondissement

► **Animations :**

- Atelier potager à l'école Sextius Michel (par le diététicien de la caisse des écoles)
- Atelier goûter l'équilibré animé à l'école (par le diététicien de la caisse des écoles)
- Participation à la kermesse de l'école Mademoiselle autour de l'anti-gaspi

Site internet : <https://www.cde15.fr>

## 16<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans les cantines de la Caisse des Écoles du 16<sup>e</sup> arrondissement

► **Sensibilisation à l'alimentation saine et durable, de 10h à 12h, à travers 4 ateliers :**

- Découverte des fruits et légumes de saisons,
- Jeu de cartes tri des déchets,
- Création d'un repas sain associant équilibre alimentaire et plaisir,
- Atelier potager

Site internet : <https://caissedeseco16.org/>

## 20<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement

► **Porte-ouverte de la cuisine centrale de la CDE 20**

Site internet : <https://caissedeseco16.org/cde20/>

*Cuisine centrale de la CDE 20, rue Paul Meurice, à la Porte des Lilas, 75020 Paris*

## 19<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans les cuisines de la Caisse des Écoles du 19<sup>e</sup> arrondissement

► **Visites des cuisines par les élèves**

Organisées par nos responsables de cuisines en collaboration avec les équipes pédagogiques et d'animations

Objectif :

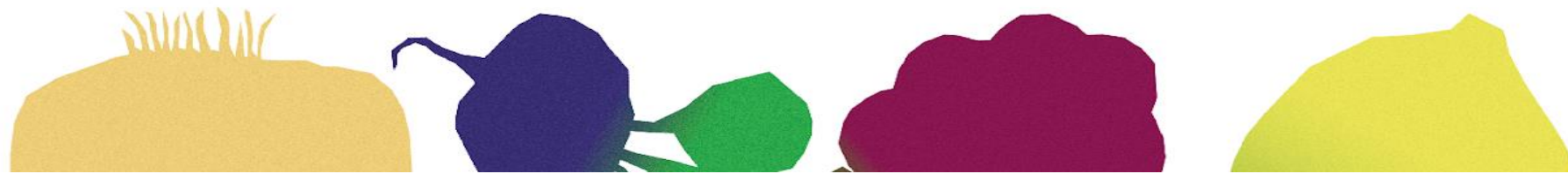
- Comprendre, observer l'accès et l'organisation du restaurant scolaire pendant la pause méridienne.
- Constater l'offre, la gestion et la qualité alimentaire proposée
- Découvrir le métier
- Durée des visites : 30 à 45 min par groupe de 5 à 10 enfants (selon la taille des cuisines)

Site internet : <https://mairie19.paris.fr/pages/caisse-des-ecoles-12859>

Sur les sites de :

*Collège Charles PEGUY  
Collège Guillaume BUDE*

*Groupe scolaire Eugénie COTTON  
Elémentaires et maternelle BARBANEGRÉ*







## DANS TOUT PARIS

### Dans certains restaurants Émeraude

De 12h00 à 13h15 :

- ▶ **Repas 100% durable dans les restaurants Émeraudes**
- ▶ **Trivalim Pursuit**, jeu questionnaire sur le thème de l'alimentation organisé par deux diététiciens de Saveurs et Vie (uniquement dans le restaurant signalé avec un \*)
- ▶ Public concerné : usagers des restaurants Émeraude et Solidaire

Site internet : <https://www.paris.fr/lieux/restaurants-emmaude/tous-les-horaires>

Sur les sites de :

*Boutebrie : 15 rue de la Parcheminerie, 75005 Paris*

*Europe\* : 11 rue Maleville, 75008 Paris*

*Vellefaux : 66, avenue Claude Vellefaux, 75010 Paris*

*Maine : 203 avenue du Maine, 75014 Paris*

*Jouvenet : 23, rue de Jouvenet, 75016 Paris*

## PARIS-CENTRE

ÉVÈNEMENT NON PUBLIC, RÉSERVÉ AUX GESTIONNAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PARISIENNE

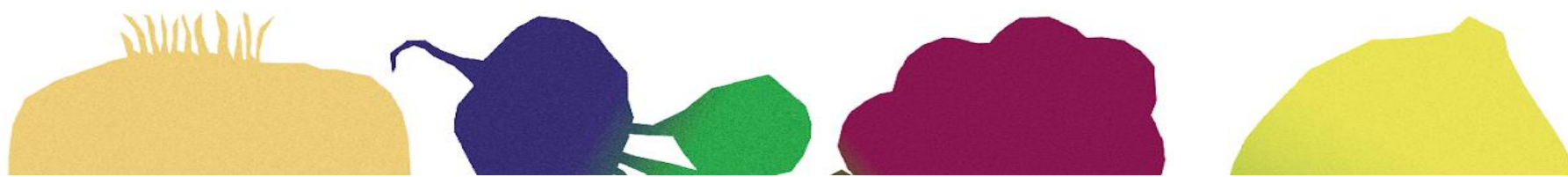
### Trophées de la restauration collective durable

De 14h00 à 18h30

Dans le cadre du festival, la Ville de Paris organise la seconde édition des Trophées de la restauration collective durable. Il s'agit d'un concours culinaire ouvert aux cuisiniers de la restauration collective parisienne (cantines scolaires, restaurants administratifs, solidaires etc), qui a pour but de mettre en valeur leurs engagement, savoir-faire et créativité. Ce concours s'organise en lien avec le [Plan Alimentation Durable 2022 – 2027 de la Ville de Paris](#).

- ▶ 14h à 17h : **Délibération du concours culinaire** avec deux catégories au choix, une entrée froide végétarienne ou un dessert anti-gaspillage.
- ▶ 16h45 à 17h30 - **Cérémonie de remise de prix du concours culinaire** :
  - Valorisation du Club des Chef.fe.s et la création du catalogue de 40 recettes végétariennes
  - Cérémonie de remise de prix
- ▶ 17h30 à 18h30 : **Moment de convivialité, dégustation des créations culinaires et buffet Meet my Mama**
- ▶ **Composition du jury** :
  - Audrey PULVAR, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts ;
  - Carine ROLLAND, adjointe à la Maire de Paris en charge de la Culture et de la ville du quart d'heure ;
  - Marie VILLETTE, Secrétaire générale de la Ville de Paris ;
  - Sarah ALBY, Directrice de l'Académie du Climat ;
  - Eric FRECHON, chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France ;
  - Magali TEMPO, diététicienne-nutritionniste de Tables Communes ;
  - Aurore NGUYEN, photographe, vidéaste et styliste culinaire ;
  - Miloud ABDELMALEK (DDCT), capitaine de l'équipe des agents de la Ville de Paris.

*Académie du Climat, 2 place Baudoyer, 75004 Paris*



## 14<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 14<sup>e</sup> arrondissement

De 14 h 30 à 15 h 30

► **Parvis de l'alimentation durable :**

- **Stand et Animation :** La Caisse des Écoles du 14<sup>e</sup> arrondissement sera présente aux côtés des associations " La cantine des arbustes par Refugee Food", "Coop 14" et "Les Tontons Flowers" pour animer des ateliers autour de l'alimentation durable

*Parvis de la mairie du 14<sup>e</sup> arrondissement, 2 Pl. Ferdinand Brunot, 75014 Paris*

De 14 h 30 à 15 h 30 et de 16 h à 17 h

► **Visite de la plus grande cantine de la caisse des écoles du 14<sup>e</sup> :**

- **Ouverture au public de l'une des cuisines centrales en liaison chaude :** pour les parents ou voisins, curieux de découvrir le fonctionnement d'un équipement professionnel de la restauration scolaire.

**Modalités de participation :**

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeSVdzjbYiItt5j8WZaMdEW8IrJ8xZwxRuyo4Yxc3J03llofoQ/viewform>

*21 avenue Lafenestre, 75014 Paris*

## 6<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> ARRONDISSEMENTS

### Dans les restaurants ASPP Jean Bart et le Corner'Croq

► **Menu commun dans les restaurants ASPP :**

► **Entrées :**

Mousse de jambon « francilin » et confiture de tomates | 1.30 €  
Tartine chaude au brie bio et local et champignons bruns locaux | 1.60 €

► **Plats :**

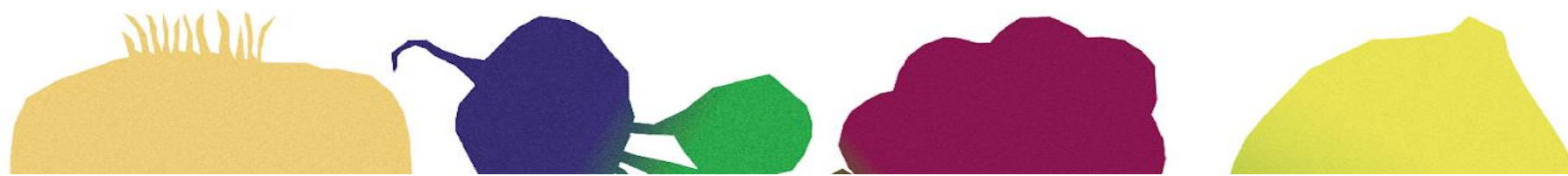
Poulet fermier Label Rouge et local en crapaudine à la diable | 4.25 €  
Rigatoni bio et locales crémeuses et courgettes saveur truffe | 3.00 €  
Burger végétarien aux champignons bruns locaux et oignons locaux caramélisés | 2.40 €

► **Fromage / Dessert :**

Pavé de Paris de la ferme de la Tremblaye (78)  
Verrine bavaroise au fromage blanc bio et local et fraises locales | 1.70 €

Site internet : <https://www.aspp.fr/>

*Dans les restaurants ASPP Jean Bart et le Corner'Croq*





## 14<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans l'EHPAD Alice Prin

De 14h00 à 15h00 :

► **Conférence débat :**

Conférence pour présenter l'Observatoire de mise en œuvre en Île-de-France de la Loi EGALIM dans les EHPAD avec la Cantine responsable et mettre en valeur les bonnes pratiques pour nos équipes de restauration.

- Public concerné par l'animation : résidents de l'EHPAD

*Ehpad Alice Prin 9*

*Rue Maria Helena Vieira Da Silva, 75014 Paris*

## 16<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans les cantines de la Caisse des Écoles du 16<sup>e</sup> arrondissement

► **Sensibilisation à l'alimentation saine et durable, de 10h à 12h, à travers 4 ateliers :**

- Découverte des fruits et légumes de saisons,
- Jeu de cartes tri des déchets,
- Création d'un repas sain associant équilibre alimentaire et plaisir,
- Atelier potager

Site internet : <https://caissedesecoles16.org/>

## 19<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 19<sup>e</sup> arrondissement

► **Animations sur l'alimentation durable animées par notre diététicienne**

- Les fruits de saison, les fruits secs, les fruits à coque; l'origine et la provenance des produits; les saisons; l'activation des 5 sens et la fabrication de recettes simples

Site internet : <https://mairie19.paris.fr/pages/caisse-des-ecoles-12859>

*Centre de loisirs de Romainville B*

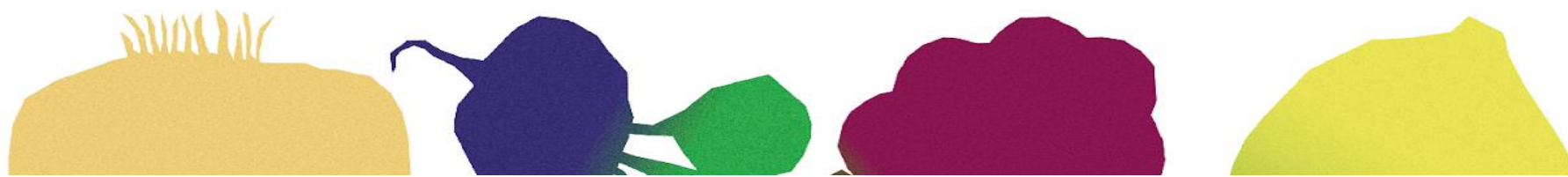
## 20<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

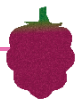
### Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement

- **Réunion publique**, à destination des parents, le mercredi 12, à 18 h 30 en mairie d'arrondissement, intitulé « **Parlons cantine - 3 ans après, où en sommes-nous ?** ». À cette occasion, le réengagement de la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement dans "Mon restau responsable" sera signé.

Site internet : <https://caissedesecoles20.fr/cde20/>

*Mairie du 20<sup>e</sup> arrondissement, 6 place Gambetta, 75020 Paris*





JEUDI 13 JUIN

## DANS TOUT PARIS

### Dans les cantines des 450 crèches gérées par la Direction de la Famille et de la Petite Enfance (DFPE)

► **Grands (plus de 18 mois) :**

Velouté froid de fenouil bio à la crème et au curcuma  
Flan aux légumes de saison bio (pomme de terre, courgettes) aux œuf bio  
Brie bio  
Lamelle fine de pommes bio

► **Moyens (12-18 mois) :**

Velouté froid de fenouil bio à la crème et au curcuma  
Petit mixé de lentille à la crème fraîche  
Purée de pomme de terre / courgettes bio  
Brie bio  
Lamelle fine de pommes bio

► **Bébés (6-12 mois) :**

Petit mixé de lentilles à la crème fraîche  
Purée de pomme de terre / courgettes bio  
Compote maison de pommes bio

► **Goûter (grands) :**

Tarte maison aux fraises bio

*Dans toutes les cantines des crèches*

## DANS TOUT PARIS

### Dans certains restaurants Émeraude

De 12h00 à 13h15 :

► **Repas 100% durable dans les restaurants Émeraudes**

► **Trivalim Pursuit**, jeu questionnaire sur le thème de l'alimentation organisé par deux diététiciens de Saveurs et Vie (uniquement dans le restaurant signalé avec un \*)

► Public concerné : usagers des restaurants Émeraude et Solidaire

Site internet : <https://www.paris.fr/lieux/restaurants-emmaude/tous-les-horaires>

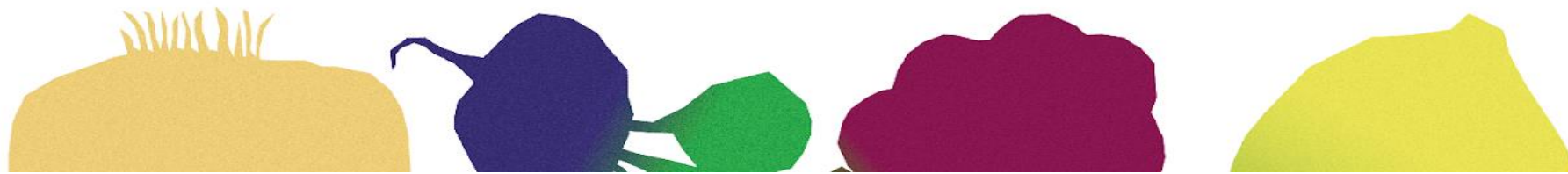
Sites de :

*Navarin : 12, rue de Navarin, 75009 Paris*

*Brèche aux Loups : 32, rue de la Brèche aux Loups, 75012 Paris*

*Oscar Rôty : 107, rue de Lourmel, 75015 Paris*

*Caulaincourt\* : 102, rue de Caulaincourt, 75018 Paris*



## 6<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 6<sup>e</sup> arrondissement

► **Menu avec des chefs :**

Avec le chef Antonin BONNET (restaurant Quinsou)

Site internet : <https://caissedesecolesdu6eme.fr/>

78 Rue Bonaparte, 75006 Paris

## 11<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 11<sup>e</sup> arrondissement

De 17h00 à 19h00 :

► **Portes ouvertes à la découverte de nos produits**

- Nocturne du Jeudi 13 juin dans la cour intérieure de la mairie du 11<sup>e</sup> de 17 h à 19 h. Seront invités les parents d'élèves délégués, les directeurs des établissements, les enfants et délégués de classe, élus du comité de gestion, REV et le Maire du 11<sup>e</sup> arrondissement.

Site internet : <https://www.cdeparis11.org>

12 Place Léon Blum, 75011 Paris

## 13<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans le restaurant de l'Association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville et du Département de Paris (ASPP) de l'Avenue de France

► **Menu commun dans les restaurants ASPP :**

► **Entrées :**

Mousse de jambon « francilin » et confiture de tomates | 1.30 €  
Tartine chaude au brie bio et local et champignons bruns locaux | 1.60 €

► **Plats :**

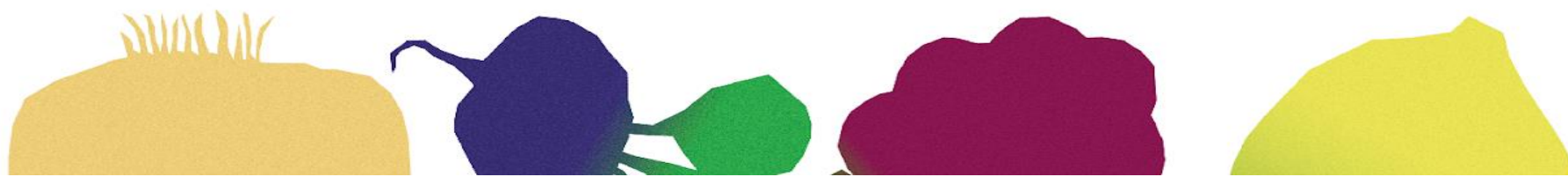
Poulet fermier Label Rouge et local en crapaudine à la diable | 4.25 €  
Rigatoni bio et locales crémeuses et courgettes saveur truffe | 3.00 €  
Burger végétarien aux champignons bruns locaux et oignons locaux caramélisés | 2.40 €

► **Fromage / Dessert :**

Pavé de Paris de la ferme de la Tremblaye (78)  
Verrine bavaroise au fromage blanc bio et local et fraises locales | 1.70

► **Marché de producteurs :**

- **Etablissements Moulin** - Fabricant de pain bio réalisé à partir d'ingrédients issus de l'agriculture responsable (60) ;





- ▶ **Maison Andrézy** - Fabricant de confitures artisanales (78) ;
- ▶ **CQFD** - Fabricant de pâtes bio fabriquées en circuit court dans la région de Meaux. La semoule de blé dur utilisée est issue de la filière blé dur bio d'Île-de-France ;
- ▶ **Terres du pays d'Othe** - Association de producteurs bio basés en Pays d'Othe (89), spécialisés en grandes cultures biologiques et dédiés à la collectivité. Elle propose des légumineuses bio et locales (lentilles vertes, haricots coco blancs, haricots rouges, pois chiches) ;
- ▶ **Ferme de la Tremblaye** - Exploitation agricole certifiée BIO (78), propose des fromages de vache et de chèvre. Brie, camembert et pavé de Paris ;
- ▶ **Goetz** - Fournisseur de fruits et légumes qui travaille avec des maraîchers locaux (salades vertes, pommes de terre grenaille et autres fruits et légumes de saison) ;
- ▶ **Cedral** - Distributeur de produits de qualité spécialisé dans la volaille, viande, charcuterie et crèmerie (présentation de la filière volaille en Normandie avec mise en avant du poulet fermier LR) ;
- ▶ **Chedeville** - Distributeur de produits de qualité (présentation de la filière porc avec mise en avant du jambon « Francilin ») ;
- ▶ **Glaces Triomphe** - Artisan glacier (94), fabrique de la glace italienne, parfums vanille et fraise en bio.

Site internet : <https://www.aspp.fr/>

Restaurant ASPP du 121 Avenue de France, 75013 Paris

## 16<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans les cantines de la Caisse des Écoles du 16<sup>e</sup> arrondissement

▶ **Sensibilisation à l'alimentation saine et durable, de 10h à 12h, à travers 4 ateliers :**

- ▶ Découverte des fruits et légumes de saisons,
- ▶ Jeu de cartes tri des déchets,
- ▶ Création d'un repas sain associant équilibre alimentaire et plaisir,
- ▶ Atelier potager

Site internet : <https://caissedesecoles16.org/>

## 19<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

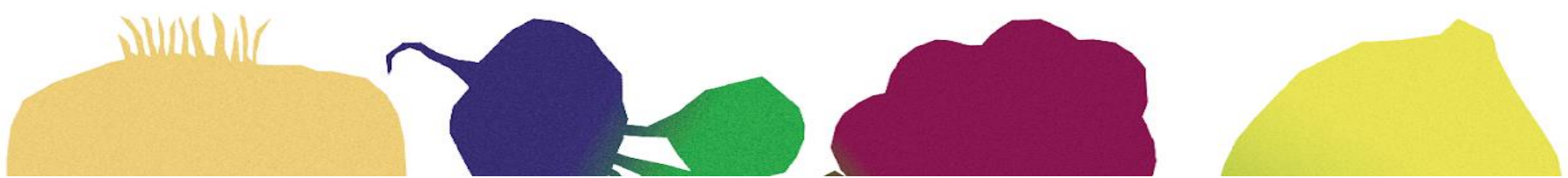
### Caisse des Écoles du 19<sup>e</sup> arrondissement

▶ **Porte-ouverte de la cuisine centrale Radiguet aux parents d'élèves**

- ▶ Découvrir et comprendre l'organisation de la restauration scolaire pendant la pause méridienne
- ▶ Découvrir différents ateliers de production de la cuisine centrale
- ▶ Visite des locaux
- ▶ Echanges avec le personnel et responsables de la cuisine centrale
- ▶ Constater l'offre, la gestion et la qualité alimentaire proposées
- ▶ Découvrir les règles d'hygiène strictes
- ▶ Découvrir les différents métiers rentrant dans la conception d'un repas
- ▶ Durée des visites : de 9h30 à 11h30

Site internet : <https://mairie19.paris.fr/pages/caisse-des-ecoles-12859>

Cuisine centrale Radiguet



## 20<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement

- ▶ Porte-ouverte de la cuisine centrale de la CDE 20

Site internet : <https://caissedesecoledes20.fr/cde20/>

Cuisine centrale de la CDE 20, rue Paul Maurice, à la Porte des Lilas, 75020 Paris



**VENDREDI 14 JUIN**

## DANS TOUT PARIS

### Dans certains restaurants Émeraude

De 12h00 à 13h15 :

- ▶ Repas 100% durable dans les restaurants Émeraudes
- ▶ Trivalim Pursuit, jeu questionnaire sur le thème de l'alimentation organisé par deux diététiciens de Saveurs et Vie (uniquement dans le restaurant signalé avec un \*)
- ▶ Public concerné : usagers des restaurants Émeraude et Solidaire

Site internet : <https://www.paris.fr/lieux/restaurants-emmaude/tous-les-horaires>

Sites de :

Malraux : 112, rue de Rennes, 75006 Paris

Tolbiac : 166, rue de Tolbiac, 75013 Paris

Les Ternes : 28, rue Bayen, 75017 Paris

Réservoir\* : 2-4, rue de la Justice, 75020 Paris

## PARIS CENTRE

### Caisse des Écoles Paris-Centre

- ▶ Menu avec des chefs :

Avec la cheffe Manon FLEURY (restaurant Datil)

Site internet : <https://mairiepariscentre.paris.fr/pages/la-caisse-des-ecoledes-paris-centre-8205>

2 rue Eugène Spuller, 75003 Paris

## 10<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

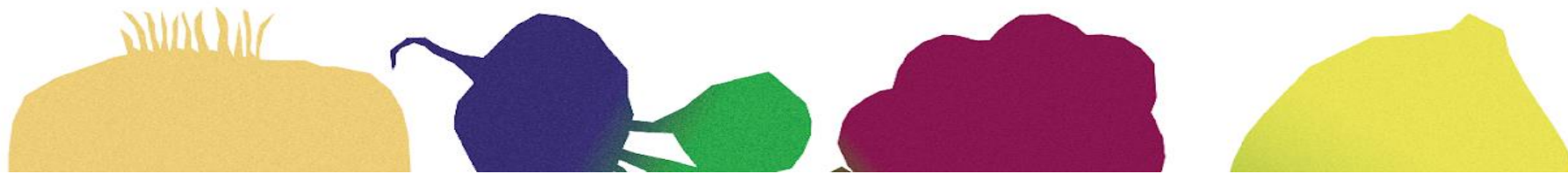
### Caisse des Écoles du 10<sup>e</sup> arrondissement

- ▶ Menu avec des chefs :

Avec le chef Eric FONTANINI (restaurant Habile)

Site internet : <https://www.cde10.fr/>

72 Rue du Faubourg Saint-Martin, 75010 Paris



## 11<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 11<sup>e</sup> arrondissement

► **Découverte de la cuisine centrale Souzy de 9h à 11h30**

- Visites destinée aux éco-délégués et enseignants des collèges du 11<sup>e</sup> arrondissement

*Passage Souzy, 75011 Paris*

► **Menu avec des chefs :**

Avec la cheffe Bérangère FAGART (restaurant Sélune)

*12 Place Léon Blum, 75011 Paris*

Site internet : <https://www.cdeparis11.org/>

## 16<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans les cantines de la Caisse des Écoles du 16<sup>e</sup> arrondissement

► **Sensibilisation à l'alimentation saine et durable, de 10h à 12h, à travers 4 ateliers :**

- Découverte des fruits et légumes de saisons,
- Jeu de cartes tri des déchets,
- Création d'un repas sain associant équilibre alimentaire et plaisir,
- Atelier potager

Site internet : <https://caissedesecoles16.org/>



**SAMEDI 15 JUIN**

## 10<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Caisse des Écoles du 10<sup>e</sup> arrondissement

**De 10h00 à 11h30 :**

- **Porte ouverte :** Visites de la cuisine de l'école Parmentier (735 repas produits chaque jour)

- **Animation :** 2 ateliers de fabrication de cookies (**45 min par atelier**).

Chaque atelier accueillera 8 enfants, à partir de 5 ans.

Chaque enfant repartira avec les cookies qu'il aura préparé.

**Modalités d'inscription :** par mail [cde10@cde10.fr](mailto:cde10@cde10.fr)

*155 avenue Parmentier, Paris 10<sup>e</sup>*

