

# Festival du mieux manger

du 7 au  
**14 juin 2025**

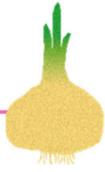


programmation sur  
[paris.fr/quefaire](https://paris.fr/quefaire)

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



# Programme de la restauration collective parisienne dans le cadre du Festival du mieux manger 2025



**MARDI 10 JUIN**

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

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

#### ► Animations :

- Atelier « Vis ma vie de cantinier.e ! » au collège Valmy

6 collégiennes et collégiens intégreront l'équipe de cuisine le temps d'une matinée pour découvrir les coulisses de la cantine. Préparation, mise en place, service, plonge... Une belle opportunité pour les élèves de porter un nouveau regard sur ce qui se passe de l'autre côté du self !

Site internet : <http://www.cde10.com>

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

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

#### ► Atelier « Les petits explorateurs de la mer » à l'école maternelle des Eiders

- Découverte des produits de la mer (par une diététicienne)

#### ► Visites des cuisines par les élèves

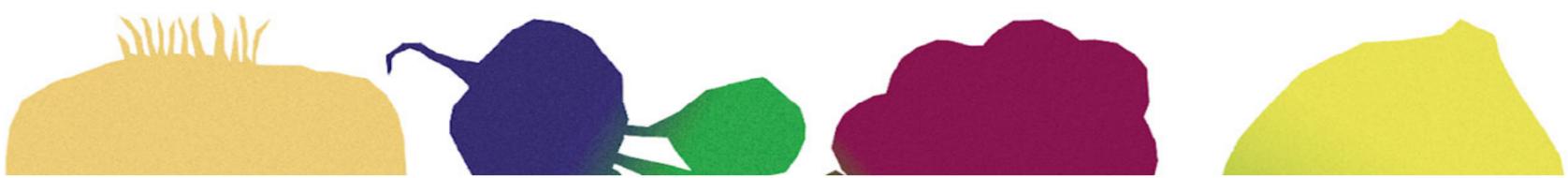
Organisées par nos responsables de cuisines en collaboration avec les équipes pédagogiques et d'animations

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
- Immersion au cœur du restaurant scolaire : organisation, alimentation et métiers

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

Sur le site de : Collège Charles PEGUY



# PARIS-CENTRE

## Dans le restaurant ASPP Hôtel de Ville

### ► Menu spécial Festival du mieux manger 2025

#### ▶ **Entrées :**

Focaccia bio aux olives, tomate concassée bio et fromage de brebis  
Mousse de jambon Label Rouge et confiture de tomates bio

#### ▶ **Plats :**

Gnochetti bio et locaux sautés aux légumes  
Burger de bœuf et comté bio  
Carré de cochon Label Rouge laqué au miel bio et local, épices et soja, et ses haricots coco bio et locaux

#### ▶ **Fromages**

Ardoise de fromages bio composée d'une variété de 8 fromages :

- Bleu de Bresse
- Comté bio
- Brie bio et local
- Camembert bio et local
- Bûche de chèvre bio
- Cantal jeune AOP bio
- Coulommiers bio
- Tome 29% bio

#### ▶ **Desserts :**

Tarte rhubarbe bio, noisette et crème légère au miel bio et local  
Verrine Charlotte aux fraises bio

Nouveauté : une purée pomme poire bio et locale viendra compléter l'offre du dessert'bar.

### ► Marché de producteurs

▶ **Établissements Moulin** : fabricant de pain bio réalisé à partir d'ingrédients issus de l'agriculture responsable (60.)

▶ **Maison Andréy** : fabricant de confitures artisanales et bio (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, qui propose des légumineuses bio et locales (lentilles vertes, haricots coco blancs, haricots rouges, pois chiches).

▶ **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)

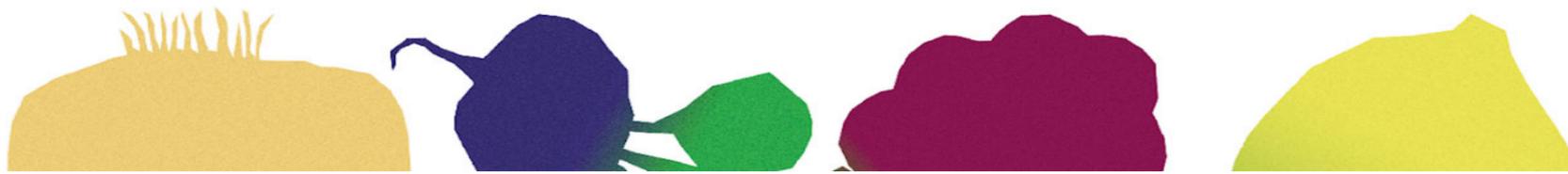
▶ **Glaces Triomphe** - Artisan glacier (94) qui fabrique de la glace italienne, parfums vanille et fraise en bio

▶ **Rucher de l'or de la vallée** - Producteur de miel bio et local (77)

▶ **Les producteurs d'abord** - Entreprise familiale qui regroupe des producteurs français dont les fruits déclassés, issus d'une agriculture biologique et éco-responsable, sont transformés et valorisés en purées et jus sans sucre ajouté dans leur atelier (72)

▶ **Invitation à la ferme** - Réseau de fermiers bio et indépendants (fromage blanc bio et local dans nos restaurants)

▶ **I-Grec** - Fabricant de yaourt bio et local (78)



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

Restaurant ASPP de l'Hôtel de Ville



**MERCREDI 11 JUIN**

## DANS TOUT PARIS

### Dans les 706 cantines des 17 Caisses des Écoles

- **Les mercredi 11 et vendredi 13 juin, retrouvez les menus végétariens des cantines scolaires parisiennes !**

Les cantines scolaires parisiennes s'engagent au travers du 3<sup>e</sup> Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, avec deux repas végétariens par semaine et le déploiement progressif d'une alternative végétarienne

## PARIS-CENTRE

### Dans le restaurant ASPP Hôtel de Ville

De 8h30 à 10h00

- **Visite des cuisines**

▣ Mise en avant de produits locaux, frais et de qualité

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

Restaurant ASPP de l'Hôtel de Ville

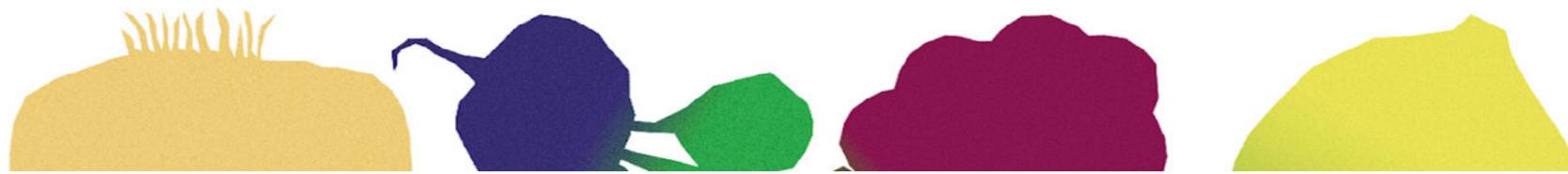
## 6<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Dans le restaurant ASPP Jean Bart

- **Menu spécial Festival du mieux manger 2025**

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

Restaurant ASPP Jean Bart



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

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

De 10h00 à 16h30

► **Le Grand Goûter Meurice**

- ▶ Journée festive à la cuisine centrale avec des ateliers et une kermesse
- ▶ Animations dans les cantines sur le reste de la semaine

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

*Cuisine centrale, 30-36 rue Paul Meurice, 75020 Paris*

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

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

De 11h00 à 12h00 et de 14h00 à 15h00

► **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://forms.gle/GRsLAXuT5Ed3QCv86>

Site internet : <https://www.cde14.fr/>

*21 avenue Georges Lafenestre, 75014 Paris*

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

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

De 12h30 à 16h00

► **Top chef kids – concours de pâtisserie**

- ▶ « 4 équipes de mini-chefs vont s'affronter dans une battle culinaire, encadrées par chef Manu, conseiller culinaire de la Caisse des Écoles du 10<sup>e</sup>.
- ▶ Après une dégustation à l'aveugle, un jury de choc (3 enfants, la REV, une volontaire en service civique et un agent de la Caisse des Écoles) décernera le tout premier trophée Top Chef Kids 🏆  
Suspense, créativité et gourmandise garantis ! »

12h30 – 15h15 : préparation et cuisson des cookies dans la cuisine de l'école avec le conseiller culinaire de la Cde10

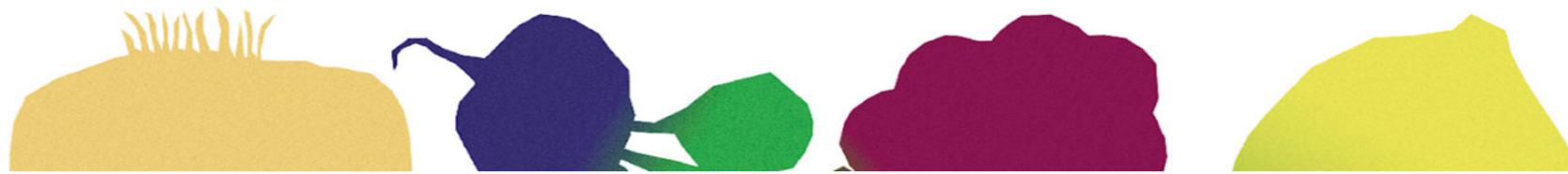
15h30 – 16h : dégustation à l'aveugle par les 6 membres du jury (3 enfants + 3 adultes) et remise de prix

*Ecole Annette Zaidman, 75010*

► **Visite de la cuisine de l'école maternelle Boy Zelenski**

- ▶ 21 élèves de petite section de maternelle visiteront la cuisine qui réalise chaque matin le repas servi le jour même

*Ecole Boy Zelenski, 75010*



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

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

► **Atelier sensoriel et éducation au goût**

- ▶ Stimuler l'envie de goûter, éveiller la curiosité et permettre de comprendre les mécanismes du goût
- ▶ Transmettre la méthodologie aux encadrants

*Ecole élémentaire de Tanger, 7, rue Tanger, 75019*

► **Atelier « Les petits explorateurs de la mer » à l'école élémentaire Manin**

- ▶ Découverte des produits de la mer (par une diététicienne)

*Ecole élémentaire Manin, 40 rue Manin, 75019*

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

### Dans le restaurant ASPP Corner Croq

► **Menu spécial Festival du mieux manger 2025**

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

*Restaurant ASPP Corner Croq*



**JEUDI 12 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 spécial Festival du Mieux Manger 2025**

▶ **Entrées :**

Focaccia bio aux olives, tomate concassée bio et fromage de brebis  
Mousse de jambon Label Rouge et confiture de tomates bio

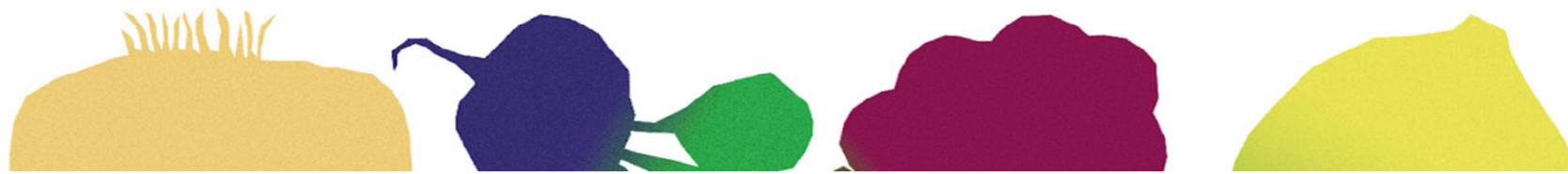
▶ **Plats :**

Gnochetti bio et locaux sautés aux légumes  
Burger de bœuf et comté bio  
Carré de cochon Label Rouge laqué au miel bio et local, épices et soja, et ses haricots coco bio et locaux

▶ **Fromages**

Ardoise de fromages bio composée d'une variété de 8 fromages :

- Bleu de Bresse
- Comté bio
- Brie bio et local
- Camembert bio et local



- Bûche de chèvre bio
- Cantal jeune AOP bio
- Coulommiers bio
- Tome 29% bio

▣ **Desserts :**

Tarte rhubarbe bio, noisette et crème légère au miel bio et local  
Verrine Charlotte aux fraises bio

Nouveauté : une purée pomme poire bio et locale viendra compléter l'offre du dessert'bar.

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

*Dans tous les restaurants ASPP (sauf Hôtel de Ville, Jean Bart et Corner Croq)*

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

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

► **Atelier « les jeunes explorateurs de la mer »**

- ▣ Découverte ludique et sensorielle des produits de la mer par une diététicienne

*Collège Sonia Delaunay, 14 rue Euryale Dehaynin, 75019*

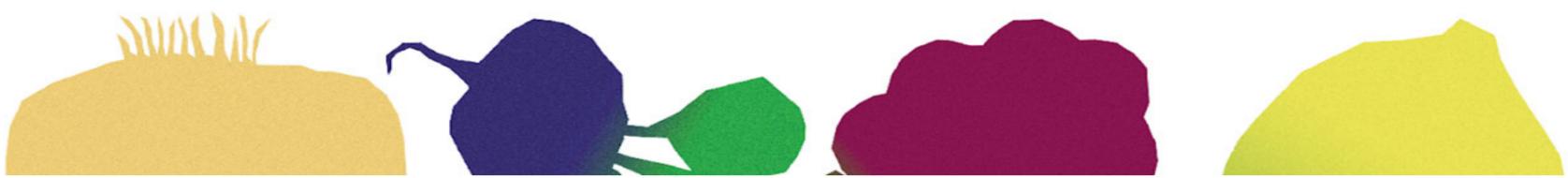
## 13<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

### Restaurant ASPP Avenue de France

► **Marché de producteurs**

- ▣ **Établissements Moulin** : fabricant de pain bio réalisé à partir d'ingrédients issus de l'agriculture responsable (60.)
- ▣ **Maison Andréy** : fabricant de confitures artisanales et bio (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, qui propose des légumineuses bio et locales (lentilles vertes, haricots coco blancs, haricots rouges, pois chiches).
- ▣ **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)
- ▣ **Rucher de l'or de la vallée** - Producteur de miel bio et local (77)
- ▣ **Les producteurs d'abord** - Entreprise familiale qui regroupe des producteurs français dont les fruits déclassés, issus d'une agriculture biologique et éco-responsable, sont transformés et valorisés en purées et jus sans sucre ajouté dans leur atelier (72)
- ▣ **Invitation à la ferme** - Réseau de fermiers bio et indépendants (fromage blanc bio et local dans nos restaurants)

*Restaurant ASPP du 121 Avenue de France*





**VENDREDI 13 JUIN**

## DANS TOUT PARIS

### Dans les 706 cantines des 17 Caisses des Écoles

- **Les mercredi 11 et vendredi 13 juin, retrouvez les menus végétariens des cantines scolaires parisiennes !**

Les cantines scolaires parisiennes s'engagent au travers du 3e Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, avec deux repas végétariens par semaine et le déploiement progressif d'une alternative végétarienne

## PARIS-CENTRE

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

### Trophées de la restauration collective durable

De 14h00 à 18h30

Organisé par la Ville de Paris depuis 2023 à l'occasion du Festival du mieux manger, ce concours culinaire vise à valoriser le travail des gestionnaires de la restauration collective parisienne en faveur d'une alimentation durable, bio et locale.

Cette nouvelle édition des Trophées se déroulera à l'Académie du Climat (4<sup>e</sup>) avec des gestionnaires de la ville de Paris et un jury d'exception composé d'élus de la Ville de Paris, d'un panel d'usagers ainsi que de journalistes et créateurs de contenus.

L'objectif est de créer un rendez-vous convivial permettant aux gestionnaires de la restauration collective de la Ville de Paris d'échanger, de partager des actions, des expériences et de goûter les créations culinaires des collègues. Les trophées ont également pour but de valoriser les actions prises dans le cadre du Plan Alimentation Durable 2022-2027 de la Ville de Paris par les gestionnaires de la restauration collective parisienne.

- 14h à 16h45 : **Présentation et dégustation des créations culinaires par les candidats**
  - Délibération du concours culinaire avec deux catégories au choix, une entrée végétarienne autour du champignon de Paris et un dessert à base de fruits bio de saison
- 17h00 à 17h40 : **Cérémonie de remise des prix**
  - Film de présentation Festival du mieux manger
  - Remise des prix pour chaque catégorie
- 17h40 à 18h30 : **Buffet convivial**
- **Composition du jury :**
  - **Présidente du jury :** Alessandra MONTAGNE GOMES, Cheffe éco responsable et autrice
  - **Membres du jury :**

Sarah ALBY, Directrice de l'Académie du Climat

Anaïs BERNOT, Diététicienne chez SIDORESTO

Nicolas BONNET OULADJ, Adjoint à la Maire de Paris

Anissa COSTES, Créatrice de contenus *Le Guide Ultime*

François Régis GAUDRY, Auteur, critique gastronomique et journaliste

Yohan LALY, Chef de l'Association d'action sociale en faveur des personnels de la Ville et du Département (ASPP)

Estérelle PAYANY, Autrice et journaliste chez *Télérama*

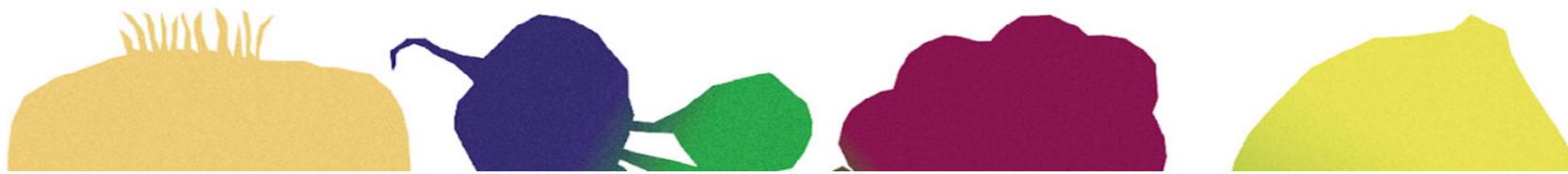
Christophe ROSA, Directeur des Espaces verts et de l'environnement de la Ville de Paris (DEVE)

Youssef NOUNOUSS, Chef du pext Salpa à la Direction des constructions publiques et de l'architecture (DCPA)

Hasna MAKKOR, Éco-déléguée de seconde.

Lamine Cissé, Éco-délégué et élève de 3<sup>e</sup> d'ULIS

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



## PARIS-CENTRE

### Dans le restaurant ASPP Hôtel de Ville

De 8h30 à 10h00

► **Visite des cuisines**

▣ Mise en avant de produits locaux, frais et de qualité

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

*Restaurant ASPP de l'Hôtel de Ville*



**SAMEDI 14 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 10e*

