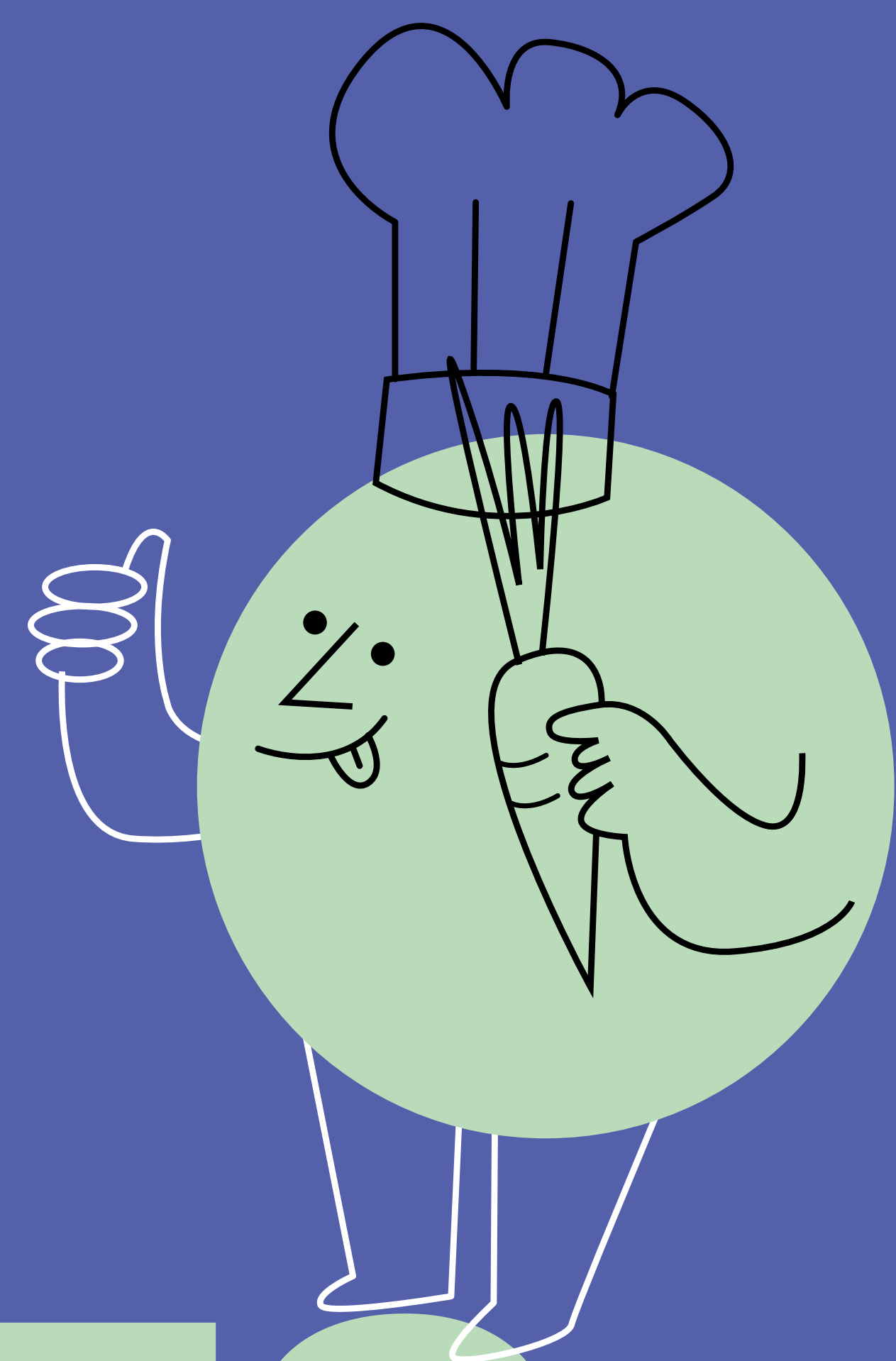


ici, la mairie transforme le 20^e

DU BON ET DU BIO AVEC LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20^e



Mieux manger dans les cantines



Cuisine centrale de la Caisse des écoles du 20^e

Dans sa cuisine centrale, la Caisse des écoles du 20^e prépare les repas des cantines avec de grandes exigences de qualité : en 2024, 62 % des produits sont bio et 34% sont durables.

Les barquettes inox ont remplacé les barquettes jetables et des options végétariennes sont proposées à tous les repas. La lutte contre le gaspillage alimentaire est également une priorité : dispositif petite faim/grande faim, tables de trocs, fromage à la coupe, fontaines de yaourt dans les collèges... La Caisse des écoles du 20^e a reçu le Prix Coup de cœur des Trophées de l'Alimentation Durable 2023.



4 ans de progrès
à la Caisse des écoles :



96% de produits
conformes EGALIM

- 30% de gaspillage
alimentaire

13 500 repas par
jour