

La Caisse des écoles a fait sa rentrée... au Forum des associations du 18^e

La Caisse des écoles était présente pour la 1^{ère} fois au Forum des associations, le 6 septembre. Elle y a tenu un **stand d'informations**, pour rencontrer les habitants, présenter ses activités et proposer des dégustations et animations. Elle a aussi préparé le **déjeuner des associations**, servi comme pour les élèves ... à la cantine du collège Aimé Césaire ! Toutes les infos [ici](#).



Les nouveautés de la rentrée 2025

NEW

Plateaux inox compartimentés

Le déploiement des plateaux inox se poursuit pour les maternelles. À ce jour, les écoles Christiani, Marcadet, Goutte d'Or, Amiraux, Simplon, Del Sarte, Richomme, Tchaïkovski, Carpeaux, Lamarck, Abadie, 52 Vauvenargues et Pecqueur les ont adoptés. À l'école Duployé, ils sont mis en place pour les plus petits et les moyens. Ils favorisent l'autonomie et la découverte alimentaire des enfants.

Plus d'informations [ici](#).

Renouvellement des lave-vaisselles

La Caisse des écoles poursuit le changement des lave-vaisselles vieillissants de ses cantines. Depuis septembre 2024, 31 plonges ont été changées et 5 le seront prochainement.

Retrouvez toutes les informations [ici](#).

Tests de nouvelles recettes !



À partir d'octobre, les enfants pourront découvrir de nouvelles recettes dans les menus en liaison chaude : un **thiéboudienne** et un **butter chicken** (et leur version végétarienne), ainsi que des **rillettes aux champignons**, lauréates d'un prix cette année !

D'autres recettes seront testées régulièrement avec nos chefs de cuisine pour ravir les papilles.



Les temps forts de l'automne ...

Ouverture d'une nouvelle cuisine

La Caisse des écoles poursuit sa révolution. Sa 3^e cuisine de production ouvrira ses portes début novembre, au sein de l'école Jean-Baptiste Clément. Elle produira environ 900 repas en « liaison chaude », pour les élèves des écoles JB Clément, Orsel, Houdon, Foyatier et le collège Yvonne le Tac. Des visites y seront organisées pour faire découvrir les changements majeurs que va permettre ce nouvel équipement.

Le Grand Repas : jeudi 9 octobre

Une fois par an, les acteurs de la restauration collective et traditionnelle partagent un **même menu**. Chaque menu est élaboré par une marraine ou un parrain Chef, à partir de **produits locaux et de saison**.



Des **animations** seront aussi proposées sur plusieurs **cantines** pour échanger avec les élèves sur la composition des menus. Retrouvez toutes les infos [en ligne le jour J](#).

La Semaine du goût, du 13 au 17 octobre

Pour la 2^e année, la Caisse des écoles organise plusieurs actions pour ce temps fort, dédié à **l'apprentissage du goût et du mieux-manger**. Des ateliers auront lieu tous les jours et des visites de la cuisine du collège Aimé Césaire seront organisées, pour les enfants et parents. Pour l'inscription aux visites, envoyer un mail [à cette adresse](#) en précisant votre nom et l'école de votre enfant.

Cet automne, la Caisse des écoles animera une cinquantaine d'ateliers de sensibilisation et une trentaine pendant les vacances de la Toussaint.



Davantage de pique-nique fait maison

La Caisse des écoles fournit les pique-niques pour les sorties d'une trentaine de centres de loisirs. Cet été, elle est passée par son prestataire habituel pour la « liaison froide » ainsi que par les Marmites volantes. Pour le secteur de la « liaison chaude », ils ont été préparés à la cuisine du collège Aimé Césaire. Avec l'ouverture de nouvelles cuisines dans les années à venir, la Caisse des écoles proposera de plus en plus de pique-niques maison.

Les ateliers autour de « l'Année de la mer » au Village Dorléac

La Caisse des écoles a organisé tout le mois d'août des animations sur la thématique de la mer. L'objectif : sensibiliser une centaine d'enfants à une **alimentation saine et durable**, en même temps qu'aux **grands enjeux maritimes**. À travers des jeux, ils ont ainsi pu explorer la biodiversité marine, apprendre sur les apports nutritionnels des produits de la mer et goûter à des rillettes de poisson originales.

Ces dégustations proviennent de notre fournisseur « Rouen marée ».



Retour sur le Festival de l'alimentation durable de la Ville de Paris



Le Forum des cantines du 18e

La Caisse des écoles a organisé son 1er « Forum des cantines » le 11 juin, dans le cadre du « Festival parisien du Mieux Manger » pour présenter concrètement les changements en cours dans les cantines du 18e. Des **animations** et **dégustations** ont pu être proposées par les **producteurs et partenaires** présents et des **visites de la cuisine** située au sein du collège Aimé Césaire ont été organisées. Des centres de loisirs du secteur ont pu la découvrir, ainsi que quelques parents d'élèves.

Les Trophées de la Restauration collective parisienne



La Caisse des écoles a remporté le **prix de la meilleure**

« entrée végétarienne autour du champignon de Paris » lors des **Trophées de la Restauration collective**, en juin. Elle a proposé une recette de rillettes de champignons au fromage frais, avec des **produits entièrement locaux** (moins de 250 km de Paris). Retrouvez toutes les infos et la recette via [ce lien](#). Celle-ci est depuis proposée régulièrement en entrée, dans le secteur de la « liaison chaude ».

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

