

# LA CANTINE SCOLAIRE DE PARIS 15

La Caisse des écoles du 15<sup>ème</sup> est en charge de la restauration scolaire de l'arrondissement.  
Le Maire est le président de la Caisse des écoles.



Chaque jour, plus de 11 000 repas sont préparés dans les cuisines des écoles du 15<sup>ème</sup>, à base essentiellement de produits frais.

300 agents de cuisine sont au service des enfants.

### 23 cuisines...

Le matin, nos agents préparent les repas dans la cuisine du groupe scolaire pour le déjeuner du jour-même des enfants.

### ... dont 4 UPC (Unités de Production Centrale)

Les UPC ont le même fonctionnement que les autres cuisines (produits et menus identiques). En plus de cuisiner pour leurs écoles, elles produisent également pour des établissements scolaires qui ne disposent pas de cuisine.

### 18 unités de réception de repas sans production

Nos agents réceptionnent les conteneurs isothermes déposés par nos chauffeurs. Un maintien en température est assuré par des équipements spécifiques jusqu'à l'heure du déjeuner. Les repas sont ensuite servis par nos agents.



[cde15.fr](http://cde15.fr)

📍 @cde15\_75015

# RENTREE 2023

(Défi 3 du Plan d'alimentation durable 2022-2027 de la Ville de Paris)

UNE CANTINE SCOLAIRE  
FLEXITARIENNE



# UNE CANTINE SCOLAIRE FLEXITARIENNE

A partir de septembre 2023, nous proposerons 2 menus végétariens par semaine selon le Défi 3 du Plan d'alimentation durable 2022-2027 de la Ville de Paris.

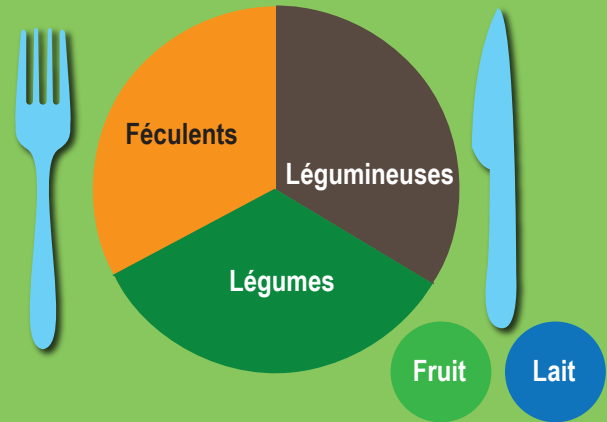
Nous allons évoluer ensemble vers une alimentation plus « durable », améliorant la santé de chacun et diminuant l'impact environnemental. Pour répondre à ce défi, la part en protéines végétales sera augmentée avec l'ajout de ce deuxième menu végétarien par semaine. Ainsi, l'alimentation des enfants sera davantage diversifiée et équilibrée.



## 2 MENUS VÉGÉTARIENS PAR SEMAINE

Les menus végétariens sont des menus excluant les viandes, les poissons, les mollusques et les crustacés, que ce soit en entrée, en plat, en dessert et en ingrédient dans la sauce ou la garniture. Par contre, ils peuvent comporter des produits laitiers et des œufs.

## COMPOSITION D'UN MENU VÉGÉTARIEN ÉQUILIBRÉ



MENU VÉGÉTARIEN ÉQUILIBRÉ	APPORTS	RÔLE
<b>Féculents</b> Pâtes, riz, semoules, pommes de terre, maïs, etc.	Glucides	Energétique
<b>Légumineuses</b> Haricots blancs, lentilles, pois chiches, etc.	Protéines végétales Glucides Fibres	Bâtisseur Energétique Protecteur
<b>Matière grasse</b> Margarine, huile végétale	Lipides	Energétique
<b>Légumes et fruits</b> Salade, chou, chou-fleur, tomate, fraise, banane, etc.	Vitamines Minéraux Fibres	Protecteur
<b>Produit laitier</b>	Calcium	Bâtisseur

Les aliments bâtisseurs sont nécessaires à la formation de l'ossature et au développement de la masse musculaire.  
 Les aliments protecteurs ont un effet favorable sur la santé.  
 Les aliments énergétiques fournissent de l'énergie à l'organisme.