

INFORMATIONS PRODUITS

La Caisse des écoles du 20e vous indique l'origine (né, élevé, abattu) des viandes bovines, ovines, porcines et de volaille crues cuisinées par ses soins. Si aucune mention n'apparaît, la viande est d'origine France. Pour les viandes hachées de type boulette et steak ou les viandes entrant dans des préparations, la viande est d'origine Europe.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes que vous pouvez retrouver sur notre site internet : www.caissedesecoles20.com.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

DANS LES ASSIETTES

A la cantine, **le pain** et **les fruits** sont toujours bios

LÉGENDE

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Menu végétarien

 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

 *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

Lundi 07/07

CENTRES FERMÉS

Mardi 08/07

Salade de tomates vinaigrette
Poulet rôti
Pommes de terre et ketchup maison
Yaourt nature et miel
Fruit de saison

Maxi galette au beurre - Compote

 Mercredi 09/07

Sandwich bar : salade verte, tomates, sardines, jambon de dinde, maïs et sauce yaourt menthe

Pain bagnat
Comté AOP
Compote

Brownie aux pépites de chocolat - Jus de fruits

Jeudi 10/07

Salade de lentilles et échalotes
Filet de poisson sauce tartare
Pôlée de ratatouille
Yaourt au citron
 Pastèque 

Madeleine aux œufs - Lait

 Vendredi 11/07

Wrap froid : tartinable de poivrons, thon, olives, haricots rouges, maïs

Mimolette
Gâteau maison à la vanille

Sablés au beurre - Compote

Lundi 14/07

FERIÉ

Mardi 15/07

Sauté de veau sauce moutarde
Riz
Emmental
Compote

Rocher coco - Jus de fruits

 Mercredi 16/07

Menu à thème ROUGE

Salade composée : riz, tomates, haricots rouges, feta, maïs, poivrons rouges sauce vinaigrette

Yaourt à la framboise
Pastèque

Barre de céréales au chocolat - Lait

Jeudi 17/07

Boulettes de bœuf
Pommes de terre et ketchup maison
Meule de bray
Tarte au chocolat

Galettes au beurre - Compote

Vendredi 18/07

Sandwich : pain bagnat, thon, sauce yaourt menthe, maïs, cœurs de palmiers

Fromage blanc et miel
 Fruit de saison 

Moelleux marbré - Jus de fruits

 Lundi 21/07

Bruschetta : sauce tomate, olives, mozzarella râpée

Emmental
Compote

Barre de céréales abricot - Jus de fruits

 Mardi 22/07

Cake salé tomates séchées olive feta

Omelettines au fromage
Pommes de terre persillés
 Yaourt à la vanille
 Pastèque 

Muffin au chocolat - Lait

 Mercredi 23/07

Salade verte et feta

Pizza : sauce tomate et cheddar
Tarte pomme-rhubarbe

Madeleine aux œufs - Compote

Jeudi 24/07

Menu à thème VERT

Concombres à la crème

Sauté de dinde sauce au jus
Coquillettes et pesto maison

Tartare ail et fines herbes

 Melon vert
Biscuits aux pépites de chocolat - Jus de fruits

 Vendredi 25/07

Wrap froid : tartinable houmous citron, maïs, olives vertes, thon

Fromage blanc
Gâteau maison aux pépites de chocolat

Galettes au beurre - Compote

Lundi 28/07

Salade composée : Riz, lentilles, maïs, sardines, oignons rouges, vinaigrette

Comté AOP
Beignet à la pomme

Sablés au beurre - Compote

Mardi 29/07

Menu à thème VIOLET
Filet de poisson meunière et rondelle de citron

Gratin d'aubergines/courgettes et fromage râpé

 Yaourt et confiture de fruits rouges
 Prune

Madeleine aux pépites de chocolat - Jus de fruits

Mercredi 30/07

Rôti de dinde mayonnaise
Salade de pâtes, tomates, concombre, maïs

St Nectaire AOP
Compote

Barre de céréale pomme - Jus de fruits

Jeudi 31/07

Concombre vinaigrette
Omelettines au fromage et sauce yaourt menthe

Pommes de terre persillés
 Yaourt au citron
 Fruit de saison

Rocher coco - Lait

 Vendredi 01/08

Burger froid : bun brioche, tartinable de tomate, haricots rouges, maïs, olives, salade

Chèvre
Dessert façon crumble maison

Brownie aux pépites de chocolat - Compote

Pour nous suivre toute l'année

