

MENUS ALLERGENES DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20E - JUIN 2025

	Lundi 2 juin 2025 - Journée du donut		ALLERGENES	Mardi 3 juin 2025		ALLERGENES	Mercredi 4 juin2025	ALLERGENES	Jeudi 5 juin 2025 - Journée de l'environnement		ALLERGENES	Vendredi 6 juin 2025		ALLERGENES	
	Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles		Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		
Entrée	Maquereaux à la tomate		poisson	Steak haché de veau sauce ketchup maison		sulfites	/		Œufs durs sauce yaourt		œuf, lait	Salade de tomates vinaigrette		/	
Plat protidique	Raviolis aux légumes et fromage râpé		gluten, lait, céleri	Nuggets de blé sauce ketchup maison		sulfites, gluten	/		Lentilles à la moutarde, pommes de terre et carottes		céleri, moutarde	Émincé de poulet LR sauce provençale		céleri, gluten	
Alt végétarienne	/		/	Petits pois à l'ail		/	/		Camembert		lait	Lentilles TPO sauce provençale		céleri, gluten	
Garniture	/			Yaourt nature		lait	Yaourt brassé nature Normandoise		Fondant au chocolat		œuf	Poêlée camarguaise		/	
Produit laitier	Buchette de chèvre			Fruit de saison		/	Tarte pomme-rhubarbe		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		gluten	Comté AOP		lait	
Dessert	Donut au chocolat			Baguette et confiture fraise - Compote		gluten	Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		gluten	Purée de pomme fraise en poche		/	
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Fruit de saison			Baguette et confiture fraise - Compote		gluten, lait	Baguette et Fromage - Fruit de saison		Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison		gluten	Baguette viennoise chocolat - Lait		gluten, lait	
	Lundi 9 juin 2025			ALLERGENES	Mardi 10 juin 2025		ALLERGENES	Mercredi 11 juin 2025		ALLERGENES	Jeudi 12 juin 2025		ALLERGENES	Vendredi 13 juin 2025	
Entrée	Écoles		FERIÉ	Écoles		gluten, sulfites	/		Écoles		lait, moutarde, sulfites	Écoles			
Plat protidique	Collèges			Collèges		/	Sandwich bar : salade verte, tomates, lentilles, thon, jambon de dinde, mais et sauce yaourt menthe		Salade de tomates et dés d'emmental		poisson, lait, gluten, céleri	Collèges		/	
Alt végétarienne				Taboulé		/			Filet de poisson frais sauce crème		poisson, lait, gluten, céleri			/	
Garniture				Paella végétarienne (tomate,haricots rouges, oignons, petits pois, épices)		/			Potatoes et haricots verts à l'ail		/			gluten	
Produit laitier				/		/			Yaourt nature		lait			lait	
Dessert				Riz		lait			Fruit de saison		/			lait	
Goûter écoles			Yaourt nature		/			Purée de pomme abricot en poche		/			Banane et sauce chocolat maison	lait	
	Lundi 16 juin 2025 - Journée de l'agriculture		ALLERGENES	Mardi 17 juin 2025		ALLERGENES	Mercredi 18 juin 2025 - Journée de la gastronomie durable		ALLERGENES	Jeudi 19 juin 2025 - Journée salad bar' d'été		ALLERGENES	Vendredi 20 juin 2025		ALLERGENES
	Écoles	Collèges		Écoles	Collèges		Écoles			Écoles	Collèges		Écoles	Collèges	
Entrée	Concombres vinaigrette			/	Salade de tomates vinaigrette		moutarde, sulfites			/			Menu choisi par l'école Bretonneau		Radis et beurre
Plat protidique	Sauté de boeuf sauce basquaise		céleri, gluten	Poulet rôti		/	Œufs brouillés maison et sauce ketchup maison		œuf, sulfites, lait	Salade bar (pâtes, lentilles, concombre, œuf dur, tomates, feta) et sauce vinaigrette		gluten, œuf, sulfites, lait	Filet de poisson meunière sauce tartare		poisson, œuf, gluten, lait
Alt végétarienne	Boulettes de lentilles à l'italienne sauce basquaise		céleri, gluten	Pavé blé épinard cantal		gluten, lait	/		/	Fromage blanc		lait	/		/
Garniture	Pommes de terre		/	Torsades		gluten	Riz de camargue aux petits légumes						Riz au curry		céleri, lait, gluten
Produit laitier	Yaourt nature		lait	Camembert		lait	St-Nectaire AOP						Plateau de fromage (Emmental, Comté AOP, Tomme blanche)		lait
Dessert	Fruit de saison		/	Purée de pomme-framboise poche		/	Fruit de saison		/	Mix de fruits de saison		/	Mousse au chocolat indiv		soja, œuf, lait
Goûter écoles	Baguette et confiture fraise -Lait		gluten, lait	Baguette et chocolat - Fruit de saison		gluten, lait	Baguette et Fromage - Compote		gluten, lait	Baguette viennoise chocolat - Compote		gluten, lait	Baguette et confiture abricot - Fruit de saison		gluten
	Lundi 23 juin 2025		ALLERGENES	Mardi 24 juin 2025		ALLERGENES	Mercredi 25 juin 2025		ALLERGENES	Jeudi 26 juin 2025		ALLERGENES	Vendredi 27 juin 2025		ALLERGENES
Entrée	Écoles	Collèges	Salade grecque (tomate, olive noire, feta, concombre, oignon rouge) maison	Écoles	Collèges	poisson	/		Écoles		Collèges	Salade verte	moutarde, sulfites	Écoles	Collèges
Plat protidique	Poulet rôti			/	Pennes au brocolis et cheddar		gluten, lait	Couscous végétarien		Émincé/sauté de jeune bovin sauce provençale		céleri, gluten	Tzatzikis de concombre et blinis		lait, gluten, œuf
Alt végétarienne	Lentilles à la tomate			/	/			/		Boulettes de pois chiche et blé sauce provençale		céleri, gluten	Filet de poisson frais sauce mapuche		poisson, céleri
Garniture	Gratin de pommes de terre maison			céleri, lait, gluten				Semoule		gluten		/	Pommes de terre au paprika		/
Produit laitier	Cantal AOP			lait	Yaourt à la framboise		lait	Comté AOP		lait		lait	Buchette de chèvre		lait
Dessert	Fruit de saison			/	Fruit de saison		/	Salade de fruits maison		/		œuf	Purée de pomme-nectarine en poche		/
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Lait		gluten, lait	Baguette et confiture fraise - Compote		gluten	Baguette et confiture abricot - Lait		gluten, lait	Baguette et Fromage - Compote		gluten, lait	Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison		gluten, lait
	Lundi 30 juin 2025		ALLERGENES	Mardi 1 juillet 2025		ALLERGENES	Mercredi 2 juillet 2025		ALLERGENES	Jeudi 3 juillet 2025		ALLERGENES	Vendredi 4 juillet 2025		ALLERGENES
Entrée	Écoles	Collèges	Salade de lentilles	Écoles	Collèges	/	/		Écoles		Collèges	Salade de tomates vinaigrette	moutarde, sulfites	Écoles	Collèges
Plat protidique	Bolognaise végétarienne			gluten	Poisson pané sauce tajine olive		poisson,gluten	Hamburger végétarien : bun,suprême pané végétal, salade, tomate, sauce tartare maison		Marmite sarthoise		lait, céleri, gluten	Émincé de kebab de volaille avec pain pita et sauce blanche		gluten, lait
Alt végétarienne	/									Œufs durs et épinards à la crème		œuf, lait	Falafels sauce blanche		gluten, lait
Garniture	Poêlée de pennes			gluten, lait	Blé aux petits légumes		gluten	Potatoes		Riz		/	Pomme de terre pop's		/
Produit laitier	Camembert			lait	Yaourt à la vanille		lait	Comté AOP		Yaourt nature		lait	Cantal AOP		lait
Dessert	Purée de pomme fraise en poche			/	Fruit de saison		/	Fruit de saison		Palet sarthois		gluten	Glace sundae vanille fraise		lait
Goûter écoles	Baguette et chocolat - Lait		gluten, lait	Baguette et Fromage - Compote		gluten, lait	Baguette viennoise chocolat - Lait		gluten, lait	Baguette et confiture fraise - Fruit de saison		gluten	Baguette et confiture abricot - Fruit de saison		gluten

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du *Règlement n°1169/2011* et du *décret n° 2015-447*, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :



Crustacés

Œufs

Lupin



Mollusques

Poisson

Soja



Lait

Fruits à coque

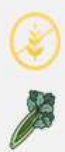
Arachides



Moutarde

Sulfites

Sésame



Gluten

Céleri