

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN AVRIL

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

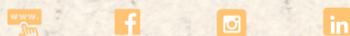
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

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

*L'alternative végétarienne du poisson sera constituée d'une assiette complète de garniture.

Pour nous suivre toute l'année



<p>Lundi 31/03</p> <p>Salade verte  </p> <p>Émincé de poulet sauce basquaise / suprême pané végétal</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature en poche </p> <p>Fruits secs </p>	<p>Mardi 01/04</p> <p>Poisson d'avril </p> <p>Tartinable de tomate</p> <p>Fish and chips :</p> <p>Filet de poisson pané sauce yaourt* Potatoes</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Jeudi 03/04 </p> <p>Salade verte</p> <p>Boulettes de lentilles et sauce tomate</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau à la pomme</p>	<p>Vendredi 04/04</p> <p>Betterave et feta</p> <p>Filet de poisson frais sauce mapuche*</p> <p>Pommes de terre et haricots verts</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Purée pomme citron en poche</p>
<p> Lundi 07/04 </p> <p>Journée mondiale de la santé</p> <p>Œufs durs sauce yaourt</p> <p>Curry de haricots plats au lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 08/04</p> <p>Couscous merguez / légumes couscous et pois chiches</p> <p>Semoule </p> <p>Comté AOP</p> <p>Purée de pomme en poche </p>	<p>Jeudi 10/04</p> <p>Salade de lentilles </p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde / pané croustillant au fromage</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 11/04</p> <p>Salade verte et oignons</p> <p>Émincé de kebab volaillé et pain pita / émincé végétal kebab</p> <p>Potatoes sauce blanche</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gâteau au citron maison</p>
<p>Lundi 14/04</p> <p></p> <p>Lundi 21/04</p>	<p>Mardi 15/04</p> <p>Mardi 22/04</p>	<p>Jeudi 17/04</p> <p>Jeudi 24/04</p>	<p>Vendredi 18/04</p> <p>Vendredi 25/04</p>
<p>Lundi 28/04 </p> <p>Salade de pommes de terre et carottes</p> <p>Dahl de lentilles aux épinards</p> <p>Riz </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Purée de pomme fraise en poche</p>	<p>Mardi 29/04</p> <p>Taboulé maison</p> <p>Poisson pané sauce blanche*</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental </p> <p>Palet sarthois aux pépites de chocolat</p>	<p>Jeudi 01/05</p> <p>FERIÉ</p>	<p>Vendredi 02/05 </p> <p>Salade verte </p> <p>Œufs brouillés maison </p> <p>Boullghour à la tomate et aux petits légumes </p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Purée de pomme banane en poche</p>

VACANCES DE PRINTEMPS 

VACANCES DE PRINTEMPS 