

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN DÉCEMBRE

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

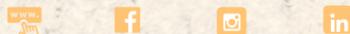
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

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

*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

Pour nous suivre toute l'année



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

<p> Lundi 02/12 </p> <p>Salade verte </p> <p>Pané croustillant au fromage</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Purée de fruits en poche</p>	<p> Mardi 03/12 </p> <p>Velouté</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 05/12</p> <p>Raviolis aux légumes et fromage</p> <p>Fromage à tartiner du jour</p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 06/12</p> <p>Salade de mâche</p> <p>Filet de poisson frais sauce aneth / <u>Falafels sauce yaourt</u></p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Gâteau maison à la patate douce</p>
<p> Lundi 09/12 </p> <p>Velouté</p> <p>Tikka Massala (égrené végétal, pois chiche et lait de coco)</p> <p>Boulghour</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Compote</p>	<p>Mardi 10/12</p> <p>Salade verte</p> <p>Wings de poulet / <u>pané croustillant au fromage</u></p> <p>Chou fleur et pommes de terre gratiné</p> <p>St-Nectaire AOP</p> <p>Riz au lait à la vanille</p>	<p>Jeudi 12/12</p> <p>Carottes râpées maison </p> <p>Steak haché de veau au jus / <u>Pavé blé épinard cantal AOP</u></p> <p>Poêlée de pâtes aux légumes</p> <p>Crèmeux d'Anjou </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Vendredi 13/12</p> <p>Journée mondiale de la raclette </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage à raclette et charcuterie</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>
<p> Lundi 16/12 </p> <p>Carottes râpées</p> <p>Chili végétarien</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Mardi 17/12</p> <p>Velouté</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tajine / <u>boulettes de patates douces, carottes, lentilles</u></p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Jeudi 19/12 </p> <p>Repas de fin d'année !</p> <p>Blinis et tartinade de sardine et saint mûret maison </p> <p>Émincé de poulet fermier à la crème / <u>émincé végétal</u></p> <p>Écrasé de pommes de terre truffé maison</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Trio de fruits et sauce chocolat maison</p>	<p>Vendredi 20/12</p> <p>Salade verte</p> <p>Filet de poisson sauce mapuche / <u>émincé végétal</u></p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Yaourt nature en poche </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Lundi 23/12</p>	<p>Mardi 24/12</p>	<p>Jeudi 26/12</p>	<p>Vendredi 27/12</p>
<p> VACANCES DE FIN D'ANNÉE </p>			
<p>Lundi 30/12</p>	<p>Mardi 31/12</p>	<p>Jeudi 02/01</p>	<p>Vendredi 03/01</p>
<p>VACANCES DE FIN D'ANNÉE </p>			

VACANCES DE FIN D'ANNÉE

