

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN FÉVRIER

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

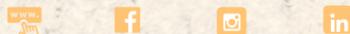
 Menu 100 % bio

 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



<p>MENU 100% BIO</p> <p>Lundi 03/02</p> <p>Chandeleur!</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Galette complète œuf et fromage</p> <p>Crêpe au lait frais fermier sucrée</p>	<p>Mardi 04/02</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Emincé de dinde sauce Marengo / Emincé végétal sauce Marengo</p> <p>Coquillettes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 06/02</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Filet de poisson frais sauce crème</p> <p>Poêlée campagnarde (++ en alternative végétarienne)</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison maison</p>	<p>Vendredi 07/02</p> <p>Carottes râpées maison</p> <p>Poulet rôti au paprika / Pavé épinard cantal AOP</p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Salade de fruit</p>	<p>Repas composé par la classe de CP de l'école Le Vau</p>
	<p>MENU 100% BIO</p> <p>Lundi 10/02</p> <p>Journée mondiale des légumineuses</p> <p>Colesaw</p> <p>Dahl de lentilles au lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Crèmeux d'Anjou</p> <p>Purée de fruits pomme fraise</p>	<p>Mardi 11/02</p> <p>Velouté panais, pomme et pomme de terre</p> <p>Poisson pané et sauce blanche / Nuggets de blé sauce blanche</p> <p>Pomme de terre et haricots verts</p> <p>Compté AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 13/02</p> <p>Salade de chou rouge et pomme maison</p> <p>Sauté de veau sauce romarin</p> <p>Pâtes aux petits légumes (++ en alternative végétarienne)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 14/02</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Emincé de kebab, pain kebab sauce blanche / Emincé kebab végétal</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gâteau maison au citron</p>
<p>Lundi 17/02</p>	<p>Mardi 18/02</p>	<p>Jeudi 20/02</p>	<p>Vendredi 21/02</p>	
<p>Lundi 24/02</p>	<p>Mardi 25/02</p>	<p>Jeudi 27/02</p>	<p>Vendredi 28/02</p>	

VACANCES D'HIVER

VACANCES D'HIVER

VACANCES D'HIVER

