

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN JANVIER

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

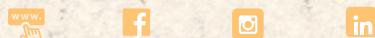
 Menu 100 % bio

 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>Lundi 03/01</p> <p>Cocktail de bonne année !</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Steak haché de veau sauce ketchup maison / <u>pavé blé cantal AOP</u></p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>Galette républicaine</p>	<p>Mardi 07/01</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles aux épinards</p> <p>Riz</p> <p>Crèmeux d'Anjou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 09/01</p> <p>Journée mondiale de la Corse</p> <p>Endives et pommes vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce crème / <u>œufs brouillés maison</u></p> <p>Pommes de terre persillés et ail</p> <p>Brocciu AOP et miel</p> <p>Clémentine corse</p>	<p>Vendredi 10/01</p> <p>Velouté carottes et pommes de terre maison</p> <p>Filet de poisson frais sauce oseille / émincé végétal</p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>Riz au lait</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 13/01</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Pavé quinoa et lentilles sauce provençale</p> <p>Pommes de terre et haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 14/01</p> <p>Velouté courgettes et carottes maison</p> <p>Poisson pané et sauce blanche / <u>pané croustillant au fromage</u></p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt nature en poche et miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 16/01</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Émincé de dinde sauce moutarde / <u>boulettes de lentilles corail, patates douces, oignons</u></p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Granola</p>	<p>Vendredi 17/01</p> <p>Journée de la cuisine italienne</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Pâtes à la bolognaise / <u>bolognaise végétale</u> et fromage râpé</p> <p>Salade de fruits maison</p>
<p>Lundi 20/01</p> <p>Coleslaw vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tajine / <u>boulettes pois chiche et blé</u></p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Mardi 21/01</p> <p>Velouté de carottes et pommes de terre maison</p> <p>Sauté de dinde sauce provençale / <u>émincé végétal</u></p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 23/01</p> <p>Velouté de panais, pomme et pommes de terre maison</p> <p>Pizza sauce tomate et fromage maison et salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 24/01</p> <p>Journée de la culture africaine</p> <p>Salade chou rouge et pommes maison</p> <p>Thiep avec poisson frais / <u>avec émincé végétal</u></p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 27/01</p> <p>Salade de pois chiche, coriandre et cumin</p> <p>Gratin de chou-fleur à la crème</p> <p>Pommes de terre cube</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 28/01</p> <p>Endives et pommes vinaigrette</p> <p>Wings de poulet / <u>cake salé italien</u></p> <p>Coquillettes sauce tomate/basilic</p> <p>Yaourt nature - confiture en poche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 30/01</p> <p>Nouvel an lunaire</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Nems aux légumes et sauce soja</p> <p>Riz cantonnais maison</p> <p>Perles au lait de coco maison</p>	<p>Vendredi 31/01</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p>