La Caisse des écoles du 20e arrondissement

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'apparait, 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

30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris
Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN JUIN

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Lundi 02/06 Journée du donut Maquereaux à la tomate Raviolis aux légumes et fromage rapé Buchette de chèvre Donut au chocolat	**Mardi 03/06** Steak haché de veau sauce ketchup maison Nuggets de blé sauce ketchup maison Petits pois à l'ail Yaourt nature Fruit de saison	**Jeudi 05/06** Journée de l'environnement Oeufs durs sauce yaourt Lentilles à la moutarde Pommes de terre et carottes Camembert Fondant au chocolat	**Vendredi 06/06** Salade de tomates Émincé de poulet sauce provençale Lentille sauce provençale Poêlée camarguaise Comté AOP Purée de pomme fraise
Lundi 09/06 FERIÉ	**Mardi 10/06** Taboulé Paella végétarienne Riz Yaourt nature Fruit de saison	**Jeudi 12/06** Salade de tomates et dés d'emmental Filet de poisson frais sauce crème* Potatoes et haricots verts à l'ail Yaourt nature Fruit de saison	**Vendredi 13/06** Couscous merguez Légumes couscous et pois chiche Semoule Cantal AOP Banane et sauce chocolat maison
Lundi 16/06 Journée de l'agriculture Concombres vinaigrette Sauté de bœuf sauce basquaise Pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison	**Mardi 17/06** Salade de tomates Filet de poisson meunière sauce tartare maison* Torsades Camembert Purée de pomme framboise	**Jeudi 19/06** Journée salade bar' d'été Salade bar : salade verte, tomates, lentilles, thon, rôti de dinde, maïs et sauce yaourt menthe Fromage blanc Fruit de saison	**Vendredi 20/06** Radis et beurre Poulet Lentilles à la tomate Gratin de pommes de terre maison Plateau de fromage (Emmental, Comté AOP, Tomme blanche) Mousse au chocolat
Lundi 23/06 Salade grecque maison Curry de pois chiche au lait de coco Riz au curry Cantal AOP Fruit de saison	**Mardi 24/06** Sardine et citron Pennes aux brocolis et cheddar Yaourt à la framboise Fruit de saison	**Jeudi 26/06** Salade verte Émincé de jeune bovin sauce provençale Boulettes de pois chiche et blé sauce provençale Petits pois Yaourt nature Gâteau à la pomme	**Vendredi 27/06** Tzatzikis de concombre et blinis Filet de poisson frais sauce mapuche* Pommes de terre au paprika Buchette de chèvre Purée pomme-nectarine
Lundi 30/06 Salade de lentilles Bolognaise végétarienne Poêlée de pennes Camembert Purée de pomme fraise	**Mardi 01/07** Melon Poisson pané sauce tajine olive* Blé aux petits légumes Yaourt à la vanille Fruit de saison	**Jeudi 03/07** Salade de tomates vinaigrette Marmite sarthoise Oeufs durs et épinards à la crème Riz Yaourt nature Palet sarthois	**Vendredi 04/07** Salade iceberg Émincé de kebab de volaille avec pain pita et sauce blanche Falafels Pommes de terre pop's Cantal Glace vanille fraise