

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN NOVEMBRE

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

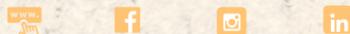
 Menu 100 % bio

 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 04/11</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Dahl de lentilles au lait de coco</p> <p>Riz </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p> Mardi 05/11</p> <p>Cœur de laitue</p> <p>Finger blé épinaud feta AOP sauce yaourt moutardée</p> <p>Pâtes à la tomate</p> <p>Crèmeux d'Anjou </p> <p>Purée de fruits en poche*</p>	<p>Jeudi 07/11</p> <p>Salade verte et feta</p> <p>Filet de poisson frais sauce mapuche / légumes couscous et pois chiches</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc et fruits secs</p> <p>Salade de fruits maison</p>	<p> Vendredi 08/11</p> <p>Velouté de carottes et pommes de terre maison </p> <p>Parmentière de patates douces et lentilles</p> <p>Mini pavé d'Affinois </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 11/11</p> <p>FERIÉ</p> <p></p>	<p> Mardi 12/11 </p> <p>Coleslaw</p> <p>Pavé quinoa et lentilles à la provençale</p> <p>Boulghour</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 14/11</p> <p>Salade de pois chiche et feta</p> <p> Sauté de veau sauce romarin / Émincé végétal</p> <p>Poêlée de pâtes aux légumes</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Vendredi 15/11</p> <p>Salade chou rouge et pomme maison</p> <p>Falafels pois chiche/courgettes </p> <p>Pommes de terre cube </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gâteau maison à la vanille</p>
<p> Lundi 18/11 </p> <p>Salade verte</p> <p>Dahl de lentilles au lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature en poche*</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Semaine européenne de la réduction des déchets</p> <p>Mardi 19/11</p> <p>Céleri rémouladé</p> <p>Wings de poulet / Émincé végétal</p> <p>Coquillettes </p> <p>St-Nectaire AOP</p> <p>Salade de fruits maison</p>	<p>Jeudi 21/11</p> <p>Tartinade végétarienne</p> <p>Hachis parmentier au bœuf / Lasagnes aux légumes</p> <p>Kiri Compote</p>	<p> Vendredi 22/11</p> <p>Tartinade tomate basilic</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Palet sarthois</p> <p></p>
<p> Lundi 25/11</p> <p>Taboulé</p> <p>Chili végétarien </p> <p>Riz </p> <p>Caractère d'Anjou </p> <p>Fondant au chocolat</p>	<p> Mardi 26/11 </p> <p>Soupe maison</p> <p>Pois chiche et carottes sauce normande</p> <p>Pommes de terre cube</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 28/11</p> <p>Coleslaw </p> <p>Boulettes de bœuf à l'italienne / boulettes mexicaines à la provençale</p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Vendredi 29/11</p> <p>Soupe maison </p> <p>Filet de poisson meunière / Nuggets de blé sauce yaourt</p> <p>Boulghour à la tomate </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>