

A LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20^E EN AVRIL

INFORMATIONS PRODUITS

La Caisse des écoles du 20^e 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

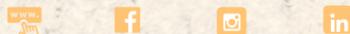
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

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

*L'alternative végétarienne du poisson sera constituée d'une assiette complète de garniture.

Pour nous suivre toute l'année



VACANCES DE PRINTEMPS

<p>Lundi 31/03</p> <p>Émincé de poulet sauce basquaise / <u>suprême pané végétal</u></p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature en poche </p> <p>Fruits secs </p> <p>Baguette et fromage Fruit de saison</p>	<p>Mardi 01/04 </p> <p>Poisson d'avril Tartinable de tomate</p> <p><u>Fish and chips</u> :</p> <p>Filet de poisson pané sauce yaourt* Potatoes</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et confiture de fraise Lait</p>	<p>Mercredi 02/04</p> <p>Oeufs brouillés maison </p> <p>Coquillettes et pûlée de ratatouille </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Salade de fruits maison</p> <p>Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p>Jeudi 03/04 </p> <p>Salade verte</p> <p>Boulettes de lentilles et sauce tomate</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature Gâteau à la pomme</p> <p>Baguette et chocolat Lait</p>	<p>Vendredi 04/04</p> <p>Filet de poisson frais sauce mapuche*</p> <p>Pommes de terre et haricots verts</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Purée pomme citron en poche</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>
<p>Lundi 07/04 </p> <p>Journée mondiale de la santé Oeufs durs sauce yaourt</p> <p>Curry de haricots plats au lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature Fruit de saison</p> <p>Baguette viennoise chocolat Lait</p>	<p>Mardi 08/04</p> <p>Couscous merguez / <u>légumes</u> <u>couscous et pois chiches</u></p> <p>Semoule </p> <p>Comté AOP</p> <p>Purée de pomme en poche </p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 09/04</p> <p>Gratin de chou-fleur, pommes de terre et fromage râpé</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Tarte pomme rhubarbe</p> <p>Baguette et chocolat Lait</p>	<p>Jeudi 10/04</p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde / <u>pané croustillant au fromage</u></p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt brassé nature Fruit de saison</p> <p>Baguette et fromage Compote</p>	<p>Vendredi 11/04</p> <p>Salade verte et oignons</p> <p>Émincé de kebab volaille et pain pita / <u>émincé végétal kebab</u></p> <p>Potatoes sauce blanche</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gâteau au citron maison</p> <p>Baguette et confiture de fraise Fruit de saison</p>
<p>Lundi 14/04</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Hachis parmentier maison</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Étoile fourré à l'abricot Lait</p>	<p>Mardi 15/04</p> <p>Bolognaise végétarienne</p> <p>Pâtes</p> <p>Pavé d'Affinois</p> <p>Compote</p> <p>Madeleine bretonne Jus de fruits</p>	<p>Mercredi 16/04</p> <p>Filet de poisson meunière sauce tartare</p> <p>Pommes de terre et haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Galette bretonne Lait</p>	<p>Jeudi 17/04</p> <p>Oeufs brouillés maison</p> <p>Pûlée de pâtes aux petits légumes</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Palet breton Jus de fruits</p>	<p>Vendredi 18/04</p> <p>Poulet sauce orientale</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Éclair au chocolat</p> <p>Moelleux fourré au caramel Lait</p>
<p>Lundi 21/04</p> <p style="text-align: center;">FERIÉ</p>	<p>Mardi 22/04</p> <p>Sauté de veau sauce colombo</p> <p>Blé</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Compote</p> <p>Galette bretonne Lait</p>	<p>Mercredi 23/04</p> <p>Salade verte</p> <p>Pizza végétarienne maison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine bretonne Jus de fruits</p>	<p>Jeudi 24/04</p> <p>Risotto aux champignons maison</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p> <p>Moelleux fourré au caramel Lait</p>	<p>Vendredi 25/04</p> <p>Ailes de poulet sauce ketchup maison</p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fondant au chocolat</p> <p>Palet breton Compote</p>
<p>Lundi 28/04</p> <p>Dahl de lentilles aux épinards</p> <p>Riz </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme fraise en poche </p> <p>Baguette et confiture de fraise Fruit de saison</p>	<p>Mardi 29/04</p> <p>Taboulé maison</p> <p>Poisson pané sauce blanche*</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental </p> <p>Palet sarthois aux pépites de chocolat</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 30/04 </p> <p>Émincé de bœuf au jus / <u>bolognaise végétale</u></p> <p>Macaronis et fromage râpé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et chocolat Compote</p>	<p>Jeudi 01/05</p> <p style="text-align: center;">FERIÉ </p>	<p>Vendredi 02/05</p> <p>Salade verte </p> <p>Pavé blé cantal AOP</p> <p>Boullghour à la tomate et aux petits légumes </p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Purée de pomme banane en poche</p> <p>Baguette viennois chocolat Lait</p>

