

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

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

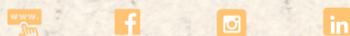
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

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

*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

Pour nous suivre toute l'année



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

VACANCES DE FIN D'ANNÉE

<p>Lundi 02/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Pané croustillant au fromage Purée de pommes de terre Fromage blanc Purée de fruits en poche <p>Baguette et chocolat Lait</p>	<p>Mardi 03/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté maison Omelette au fromage Riz aux petits légumes Yaourt nature Fruit de saison <p>Baguette et confiture de fraise Compote</p>	<p>Mercredi 04/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Sauté de boeuf cuisson basse température sauce tajine Coquillettes Comté AOP Fruit de saison <p>Baguette viennoise chocolat Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 05/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Raviolis aux légumes et fromage Fromage à tartiner du jour Compote <p>Baguette et fromage Lait</p>	<p>Vendredi 06/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce aneth Poêlée de légumes et pommes de terre Buchette de chèvre Gâteau maison à la patate douce <p>Baguette et confiture d'abricot Compote</p>
<p>Lundi 09/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Tikka Massala (égrené végétal, pois chiche, lait de coco) Boulghour Yaourt à la vanille Compote <p>Baguette et confiture de fraise Lait</p>	<p>Mardi 10/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Wings de poulet Chou-fleur et pommes de terre gratiné St-Nectaire AOP Riz au lait à la vanille <p>Baguette et chocolat Compote</p>	<p>Mercredi 11/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté maison Tomates farcies végétariennes Riz pilaf Yaourt nature Salade de fruits maison <p>Baguette viennoise chocolat Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 12/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées maison Steak haché de veau au jus Poêlée de pâtes aux légumes Crèmeux d'Anjou Fruit de saison <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 13/12</p> <p>Journée mondiale de la raclette</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Fromage à raclette et charcuterie Pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison <p>Baguette et fromage Compote</p>
<p>Lundi 16/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Chili végétarien Riz Camembert Compote <p>Baguette et chocolat Lait</p>	<p>Mardi 17/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau sauce tajine Semoule Yaourt nature Fruit de saison <p>Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p>Mercredi 18/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté maison Omelette au fromage Poêlée de légumes Fromage de chèvre Mousse au chocolat au lait <p>Baguette et confiture de fraise Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 19/12</p> <p>Repas de fin d'année !</p> <ul style="list-style-type: none"> Blinis et tartinade de sardine et saint morêt maison Émincé de poulet fermier à la crème Écrasé de pommes de terre truffé maison Plateau de fromages Trio de fruits et sauce chocolat maison <p>Baguette et confiture d'abricot Lait</p>	<p>Vendredi 20/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce mapuche Pommes de terre pop's Yaourt nature en poche Fruit de saison <p>Baguette et miel Compote</p>
VACANCES DE FIN D'ANNÉE				
<p>Lundi 23/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets Yaourt nature Fruit de saison <p>Galette pur beurre Compote</p>	<p>Mardi 24/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Ailes de poulet sauce ketchup maison Macaronis semi-complet Camembert Ananas au sirop <p>Madeleine bretonne Fruit de saison</p>	FERIÉ		<p>Vendredi 27/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Poisson meunière sauce yaourt Petits pois carottes Emmental Palet sarthois <p>Sablé caramel Fruit de saison</p>
<p>Lundi 30/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté maison Hachis parmentier au boeuf maison Cantal AOP Compote <p>Étoile fourrée à l'abricot Fruit de saison</p>	<p>Mardi 31/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade Iceberg Lentilles et carottes à la moutarde Pommes de terre Edam Clémentine et chocolat <p>Madeleine bretonne Compote</p>	FÉRIÉ		<p>Vendredi 03/01</p> <ul style="list-style-type: none"> Oeufs brouillés maison Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison <p>Moelleux caramel beurre salé Fruit de saison</p>
2025				
<p>Mercredi 25/12</p>	<p>Mardi 24/12</p>	<p>Mercredi 01/01</p>	<p>Jeudi 26/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté maison Raviolis aux légumes et fromage râpé Petit-suisse aux fruits Fruit de saison <p>Palet breton Lait</p>	<p>Vendredi 27/12</p>
<p>Lundi 23/12</p>	<p>Mardi 24/12</p>	<p>Mercredi 25/12</p>	<p>Jeudi 26/12</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Brandade de poisson maison Semoule au lait Fruit de saison <p>Palet breton Lait</p>	<p>Vendredi 27/12</p>