

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.caissedescole20.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


LEGENDE

 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



À LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20E EN DÉCEMBRE

Lundi 01/12	Mardi 02/12	Mercredi 03/12	Jeudi 04/12	Vendredi 05/12
Salade verte et feta Haricots blancs à l'italienne Bâtonnets de polenta Fromage blanc en vrac Cookie au chocolat Baguette et chocolat Lait	Sauté de dinde sauce curry ou falafels Blé Plateau de fromages (comté AOP, emmental tomme) Fruit de saison Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	Viande hachée et haricots rouges sauce tomate ou sauce tomate aux boulettes de jacquier Macaronis Buchette de chèvre Compote maison	Tartinable de tomate Gratin façon mac and cheese Salade verte Yaourt nature Fruit de saison	Velouté butternut Poisson frais du jour sauce citron Poêlée de légumes verts* Cantal AOP Dessert façon crumble maison
Lundi 08/12 Journée mondiale du climat	Mardi 09/12	Mercredi 10/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12 Journée de la raclette
Carottes râpées vinaigrette Pennes sauce bolognaise ou bolognaise végétarienne Carré de l'écluse Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot- Fruit de saison	Feuilleté légumes et mozzarella Poisson pané Purée de patate douce* St Nectaire AOP Purée pomme fraise en vrac Baguette et chocolat Compote	Sauté de jeune bovin sauce provençale ou carré de seitan Riz pilaf Yaourt nature Fruit de saison	Dahl de lentilles aux haricots plats Boulghour Comté AOP Mousse au chocolat au lait	Salade verte Fromage à raclette Pommes de terre et charcuterie végétarienne Yaourt nature Fruit de saison
Lundi 15/12 Coquillettes à la cantonnaise St Nectaire AOP Salade de fruits maison Baguette et confiture d'abricot- Fruit de saison	Mardi 16/12 Coleslaw Émincé de jeune bovin sauce forestière ou boulettes de pois chiche Riz Yaourt nature Fruit de saison	Mercredi 17/12 Œufs brouillés maison Curry de haricots plats au lait de coco Comté AOP Compote maison	Jeudi 18/12 Repas de fin d'année Cassolette de noix de st jacques à la crème Effiloché de pintade confit ou poêlée de butternut et pois chiche à la crème Écrasé de pommes de terre Fondue de chocolat et fruits frais de saison Baguette et confiture de fraise - Compote	Vendredi 19/12 Filet de poisson meunière Pommes de terre pop's* Yaourt nature Feuilleté aux pommes Baguette viennoise chocolat- Lait
Lundi 22/12 Poulet rôti sauce tartare Haricots verts Emmental Fondant au chocolat Barre de céréales à l'abricot-Jus de fruits	Mardi 23/12 Chili végétarien Riz Fromage blanc Fruit de saison Muffin au chocolat Lait	Mercredi 24/12 Gratin de gnocchis sauce tomate et mozzarella Salade verte Pavé d'Affinois Compote maison Madeleine aux œufs Lait chocolat	Jeudi 25/12 FERIÉ	Vendredi 26/12 Tortilla Pennes et aubergines St Nectaire AOP Fruit de saison Galette au beurre Lait à la fraise
Lundi 29/12 Hachis parmentier au bœuf maison Salade verte Cantal AOP Compote Moelleux chocolat Jus de fruits	Mardi 30/12 Poisson pané sauce tartare Purée de patate douce Yaourt à la framboise Fruit de saison Maxi galette au beurre Lait	Mercredi 31/12 Lentilles à la moutarde Pommes de terre et carottes Comté AOP Gâteau maison au miel	Jeudi 01/01 FERIÉ *Bonne année 2026	Vendredi 02/01 Couscous végétarien Semoule Pavé d'Affinois Fruit de saison Sablé au beurre Lait à la vanille

VACANCES DE FIN D'ANNÉE

VACANCES DE FIN D'ANNÉE

