

A LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20E EN FÉVRIER

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.

Repas composé par la classe de CP de l'école Le Vau



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

VACANCES D'HIVER



<p>Lundi 03/02 </p> <p>Chandeleur !</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p>Galette complète œuf / fromage</p> <p>Crêpe au lait fermier sucrée</p> <p>Baguette et confiture de fraise Fruit de saison</p>	<p>Mardi 04/02</p> <p>Émincé de dinde sauce marengo / émincé végétal </p> <p>Coquillettes </p> <p>Cantal AOP Fruit de saison </p> <p>Baguette viennoise chocolat Lait</p>	<p>Mercredi 05/02 </p> <p>Journée de la pâte à tartiner</p> <p>Boulettes rôties sauce tomate olive </p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Yaourt brassé nature </p> <p>Brioche et pâte à tartiner maison</p> <p>Baguette et fromage Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 06/02</p> <p>Oeuf mayonnaise</p> <p>Filet de poisson frais sauce crème</p> <p>Poêlée campagnarde (++ en alternative végétarienne)</p> <p>St Nectaire AOP Fruit de saison </p> <p>Baguette et chocolat Compote</p>	<p>Vendredi 07/02 </p> <p>Carottes râpées maison</p> <p>Poulet rôti au paprika / pavé blé cantal AOP</p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Salade de fruits maison</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>
<p>Lundi 10/02 </p> <p>Journée mondiale des légumineuses</p> <p>Dahl de lentilles au lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Crèmeux d'anjou </p> <p>Purée de pomme-fraise en poche</p> <p>Baguette et confiture de fraise Fruit de saison</p>	<p>Mardi 11/02</p> <p>Velouté panais pomme et pommes de terre</p> <p>Poisson pané sauce yaourt / nuggets de blé </p> <p>Pommes de terre et haricots verts</p> <p>Comté AOP Fruit de saison </p> <p>Baguette et chocolat Lait</p>	<p>Mercredi 12/02 </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme poire en poche</p> <p>Baguette et fromage Compote</p>	<p>Jeudi 13/02</p> <p>Sauté de veau cuisson basse température sauce romarin </p> <p>Poêlée de pâtes aux petits légumes (++ en alternative végétarienne)</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 14/02</p> <p>Salade verte </p> <p>Émincé kebab et pain pita sauce yaourt / émincé kebab végétal</p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Gâteau maison au citron</p> <p>Baguette viennoise chocolat Compote</p>
<p>Lundi 17/02 </p> <p>Hamburger végétarien (tomates, salade, bun brioche, suprême pané végétal) sauce fromage</p> <p>Pétales de pomme de terre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Galette pur beurre Compote</p>	<p>Mardi 18/02</p> <p>Yassa de poulet </p> <p>Riz </p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Madeleine bretonne Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 19/02</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sablé caramel Lait</p>	<p>Jeudi 20/02</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Semoule et légumes </p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Compote</p> <p>Palet breton Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 21/02 </p> <p>Oeufs brouillés maison </p> <p>Coquillettes et aubergines</p> <p>Mousse au chocolat au lait de coco</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sablé caramel Compote</p>
<p>Lundi 24/02</p> <p>Poisson pané sauce yaourt</p> <p>Petit-pois et carottes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot Fruit de saison</p>	<p>Mardi 25/02</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Hachis parmentier maison</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p> <p>Palet breton Lait</p>	<p>Mercredi 26/02 </p> <p>Dahl de lentilles et courgettes</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fondant au chocolat</p> <p>Galette pur beurre Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 27/02</p> <p>Wings de poulet et ketchup maison</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine bretonne Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 28/02 </p> <p>Salade verte</p> <p>Parmentière de patate douce et lentilles</p> <p>Yaourt vanille au lait de coco</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sablé caramel Compote</p>

Pour nous suivre toute l'année

