

# A LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20<sup>E</sup> EN JANVIER

## INFORMATIONS PRODUITS

La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> 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](http://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

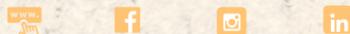
 Menu 100 % bio

 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><b>Lundi /01</b></p> <p>Cocktail de bonne année ! </p> <p>Steak haché de veau sauce ketchup maison / Pavé blé épinard cantal AOP</p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>Galette républicaine</p> <p>Baguette et confiture de fraise Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 07/01</b> </p> <p>Dahl de lentilles aux épinards</p> <p>Riz</p> <p>Crèmeux d'Anjou</p> <p>Pomme</p> <p>Baguette et chocolat Lait</p>	<p><b>Mercredi 08/01</b> </p> <p>Œufs brouillés maison </p> <p>Poêlée de pâtes aux légumes</p> <p>Yaourt brassé nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et fromage Compote</p>	<p><b>Jeudi 09/01</b> </p> <p>Journée mondiale de la Corse</p> <p>Sauté de veau sauce crème / </p> <p>Œufs brouillés maison</p> <p>Pommes de terre persillés et ail</p> <p>Brocciu AOP et miel Clémentine corse</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 10/01</b></p> <p>Velouté carottes et pommes de terre maison</p> <p>Filet de poisson frais sauce oseille / <u>Émincé végétal sauce crème</u></p> <p>Riz au lait </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette viennoise chocolat Compote</p>
<p><b>Lundi 13/01</b> </p> <p>Pavé quinoa et lentilles sauce provençale</p> <p>Pommes de terre et haricots verts</p> <p>Camembert Fruit de saison</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 14/01</b> </p> <p>Velouté courgettes/ carottes</p> <p>Poisson pané sauce blanche / <u>Pané croustillant au fromage</u></p> <p>Riz pilaf </p> <p>Yaourt nature en poche et miel</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et confiture de fraise Lait</p>	<p><b>Mercredi 15/01</b> </p> <p>Falafels </p> <p>Blé à la sauce tomate</p> <p>Comté AOP</p> <p>Purée de pomme-fraise en poche</p> <p>Baguette et chocolat Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 16/01</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Émincé de dinde sauce moutarde / <u>boulettes lentilles corail, patate douces, oignons</u></p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Granola </p> <p>Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p><b>Vendredi 17/01</b> </p> <p>Journée de la cuisine italienne</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Pâtes à la bolognaise / <u>bolognaise végétal</u> et fromage râpé</p> <p>Salade de fruits maison</p> <p>Baguette et fromage Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 20/01</b></p> <p>Boulettes de bœuf sauce tajine / <u>boulettes pois chiche et blé</u></p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 21/01</b></p> <p>Sauté de dinde sauce </p> <p>provençale / <u>émincé végétal</u></p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p><b>Mercredi 22/01</b> </p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Pizza sauce tomate et fromage maison</p> <p>St-Nectaire AOP</p> <p>Purée de pomme en poche </p> <p>Baguette et fromage Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 23/01</b> </p> <p>Velouté panais, pomme et pommes de terre maison</p> <p>Tortilla et salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette et confiture de fraise Lait</p>	<p><b>Vendredi 24/01</b> </p> <p>Journée de la culture africaine</p> <p>Thiep avec poisson frais / <u>avec émincé végétal</u></p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et chocolat Compote</p>
<p><b>Lundi 27/01</b> </p> <p>Salade de pois chiche, coriandre et cumin</p> <p>Curry de chou-fleur à la crème Pommes de terre</p> <p>Camembert Fruit de saison</p> <p>Baguette bio et chocolat Lait</p>	<p><b>Mardi 28/01</b></p> <p>Wings de poulet / <u>cake salé végétarien</u></p> <p>Coquillettes sauce tomate/basilic </p> <p>Yaourt nature et confiture en poche </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et confiture de fraise Compote</p>	<p><b>Mercredi 29/01</b> </p> <p>Sauté de bœuf cuisson basse température sauce curry / <u>émincé végétal</u></p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Salade de fruits maison</p> <p>Baguette viennoise chocolat Lait</p>	<p><b>Jeudi 30/01</b> </p> <p>Nouvel an lunaire</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Nems aux légumes et sauce soja </p> <p>Riz cantonnais maison</p> <p>Perles au lait de coco maison</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 31/01</b> </p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Compote</p> <p>Baguette et fromage Fruit de saison</p>