

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

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

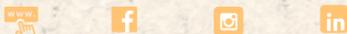
 Menu 100 % bio

 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



<p>Lundi 02/06 </p> <p>Journée du donut</p> <p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Raviolis aux légumes et fromage rapé</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Donut au chocolat</p> <p>Baguette et chocolat - Fruit de saison</p>	<p>Mardi 03/06</p> <p>Steak haché de veau sauce ketchup maison</p> <p>Nuggets de blé sauce ketchup maison</p> <p>Petits pois à l'ail </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et confiture fraise - Compote</p>	<p>Mercredi 04/06 </p> <p>Oeufs brouillés maison </p> <p>Coquilles tomates basilic</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Tarte pomme-rhubarbe</p> <p>Baguette et fromage - Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 05/06 </p> <p>Journée de l'environnement</p> <p>Lentilles à la moutarde</p> <p>Pommes de terre et carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Fondant au chocolat</p> <p>Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 06/06 </p> <p>Salade de tomates </p> <p>Emincé de poulet sauce provençale</p> <p>Lentille sauce provençale </p> <p>Poêlée camarguaise</p> <p>Comté AOP</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>Baguette viennoise chocolat - Lait</p>
<p>Lundi 09/06</p> <p style="text-align: center;">FERIÉ</p>	<p>Mardi 10/06 </p> <p>Paella végétarienne</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et fromage - Compote</p>	<p>Mercredi 11/06</p> <p>Sandwich bar : salade verte, tomates, lentilles, thon, rôti de dinde, maïs et sauce yaourt menthe</p> <p>Pain bagnat</p> <p>Comté AOP</p> <p>Purée pomme abricot</p> <p>Baguette et confiture d'abricot - Lait</p>	<p>Jeudi 12/06</p> <p>Salade de tomates et dés d'emmental</p> <p>Filet de poisson frais sauce crème*</p> <p>Potatoes et haricots verts à l'ail </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et chocolat - Compote</p>	<p>Vendredi 13/06</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Légumes couscous et pois chiche </p> <p>Semoule </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Banane et sauce chocolat maison</p> <p>Baguette et confiture de fraise-Fruit de saison</p>
<p>Lundi 16/06 </p> <p>Journée de l'agriculture </p> <p>Concombres vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce basquaise</p> <p>Boulettes de lentilles à l'italienne</p> <p>Pommes de terre </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et confiture de fraise- Lait</p>	<p>Mardi 17/06</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Filet de poisson meunière sauce tartare maison*</p> <p>Torsades </p> <p>Camembert </p> <p>Purée de pomme framboise</p> <p>Baguette et chocolat - Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 18/06 </p> <p>Journée de la gastronomie durable</p> <p>Oeufs brouillés maison sauce ketchup maison </p> <p>Riz de camargue aux petits légumes</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et fromage-Compote</p>	<p>Jeudi 19/06 </p> <p>Journée salade bar' d'été</p> <p>Salade bar (pâtes, lentilles, concombre, oeufs dur, tomates, feta) et sauce vinaigrette</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette viennoise chocolat - Compote</p>	<p>Vendredi 20/06</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Poulet</p> <p>Lentilles à la tomate</p> <p>Gratin de pommes de terre maison</p> <p>Plateau de fromage (Emmental, Comté AOP, Tomme blanche)</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Baguette et confiture abricot - Fruit de saison</p>
<p>Lundi 23/06 </p> <p>Salade grecque maison</p> <p>Curry de pois chiche au lait de coco </p> <p>Riz au curry </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et chocolat - Lait</p>	<p>Mardi 24/06</p> <p>Sardines et citron</p> <p>Pennes aux brocolis et cheddar</p> <p>Yaourt à la framboise</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et confiture de fraise - Compote</p>	<p>Mercredi 25/06 </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Comté AOP</p> <p>Salade de fruits maison</p> <p>Baguette et confiture abricot-Lait</p>	<p>Jeudi 26/06</p> <p>Emincé de jeune bovin sauce provençale</p> <p>Boulettes de pois chiche et blé - sauce provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau à la pomme</p> <p>Baguette et fromage-Compote</p>	<p>Vendredi 27/06</p> <p>Tzatzikis de concombre et blinis</p> <p>Filet de poisson frais sauce mapuche*</p> <p>Pommes de terre au paprika</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Purée pomme-nectarine</p> <p>Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison</p>
<p>Lundi 30/06 </p> <p>Bolognaise végétarienne </p> <p>Poêlée de penne</p> <p>Camembert </p> <p>Purée de pomme fraise</p> <p>Baguette et chocolat - Lait</p>	<p>Mardi 01/07</p> <p>Melon </p> <p>Poisson pané sauce tajine olive*</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette et fromage - Compote</p>	<p>Mercredi 02/07 </p> <p>Hamburger végétarien et sauce tartare maison</p> <p>Potatoes</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Baguette viennoise chocolat - Lait</p>	<p>Jeudi 03/07 </p> <p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Marmite sarthoise </p> <p>Oeufs durs et épinards à la crème</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Palet sarthois</p> <p>Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 04/07</p> <p>Salade iceberg </p> <p>Emincé de kebab de volaille avec pain pita et sauce blanche</p> <p>Falafels </p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Cantal</p> <p>Glace vanille fraise</p> <p>Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison</p>

