

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.

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 subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



À LA CANTINE DANS LES CENTRES DU 20E EN JUILLET

Lundi 06/07 FERMÉ	Mardi 07/07  Cake salé maison Salade verte Yaourt nature Tarte pomme rhubarbe Maxi galette au beurre Compote	Mercredi 08/07 Ailes de poulet Salade de pâtes sauce Worcestershire Fromage Fruit de saison Moelleux au chocolat Jus de fruits	Jeudi 09/10  Salade composée : riz, haricots rouges, concombre, lentilles; tomates, fromage Yaourt nature Fruit de saison Brownie Jus de fruits	Vendredi 10/07 Poulet rôti  Taboulé maison Yaourt nature Fruit de saison Madeleine Lait
Lundi 13/07  Pastèque Salade taboulé Chips Crème à la vanille Compote et biscuit au chocolat Rocher coco Jus de fruits	Mardi 14/07 FERIÉ	Mercredi 15/07  Melon Salade de pâtes et petits légumes, emmental, émincé de volaille et sauce pesto rouge Moelleux au chocolat Barre de céréales au chocolat Lait	Jeudi 16/07 Filet de poisson et mayonnaise au curry Salade de riz aux légumes Yaourt nature Fruit de saison Moelleux marbré Jus de fruits	Vendredi 17/07  Cake salé maison Salade verte Camembert Fruit de saison Sablés au beurre Compote
Lundi 20/07  Salade de pâtes, courgettes et emmental sauce tomate Buchette de chèvre Fruit de saison Barre de céréales abricot Jus de fruits	Mardi 21/07  Salade piémontaise végétarienne maison Camembert Moelleux au chocolat Muffin au chocolat Lait	Mercredi 22/07  Pavé blé cantal AOP sauce américaine Lentilles à l'ancienne Yaourt à la fraise Fruit de saison Madeleine Compote	Jeudi 23/07 Tomates vinaigrette Tajine de dinde  Pâtes BIO Comté AOP Fruit de saison Biscuits au chocolat Jus de fruits	Vendredi 24/07 Poisson pané et ketchup maison Pommes de terre et brocolis vinaigrette Yaourt à la vanille Flan pâtissier Galettes au beurre Compote
Lundi 27/07 Merguez Riz Yaourt à la framboise Melon et pastèque Sablés au beurre Compote	Mardi 28/07 Concombre, tomates, feta Émincé de dinde sauce jamaïcaine  Haricots verts Cantafrais Beignet au chocolat Madeleine au chocolat Jus de fruits	Mercredi 29/07  Houmous de pois chiche BIO Cake aux légumes BIO Salade verte et tomates Camembert Compote Barre de céréales pomme Jus de fruits	Jeudi 30/07  Melon Salade composée : blé, haricots rouges, maïs, tomates, emmental Tarte aux pommes Galettes au beurre Compote	Vendredi 31/07 Émincé de kebab de volaille, pain pita, salade verte, sauce tartare Pommes de terre pop's Emmental BIO Fruit de saison Rocher coco Lait