

# A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN MARS

## 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](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

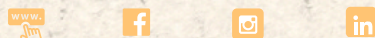
Menu 100 % bio

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



**Lundi 03/03**



Salade verte vinaigrette  
Boulettes de lentilles corail, patates douces et oignons sauce provençale  
Coquillettes et fromage râpé  
Yaourt nature en poche et fruits secs  
Fruit de saison

**Mardi 04/03**



Carottes râpées vinaigrette  
Émincé de poulet sauce crème / émincé végétal sauce crème  
Semoule  
Comté AOP  
Fruit de saison

**Jeudi 06/03**

Velouté de carottes et pommes de terre maison  
Filet de poisson frais sauce mapuche / Oeufs brouillés maison  
Poêlée de pâtes aux légumes  
St-Nectaire AOP  
Purée de pomme fraise en poche

**Vendredi 07/03**

Salade verte  
Hamburger et sauce burger maison / hamburger végétarien  
Pommes de terre pop's  
Yaourt nature  
Gâteau à la pomme



**Lundi 10/03**



Coleslaw  
Lentilles à la moutarde  
Pommes de terre et carottes  
Yaourt nature  
Fruit de saison

**Mardi 11/03**

Céleri rémoulade

Pâtes à la bolognaise / pâtes avec pois chiche et légumes  
Yaourt nature  
Fruit de saison

**Jeudi 13/03**

Salade verte vinaigrette  
Sauté de veau sauce romarin / émincé végétal sauce romarin  
Petits pois  
Ortolan  
Fruit de saison

**Vendredi 14/03**

Velouté de carottes et pommes de terre maison  
Poisson pané sauce blanche / pané croustillant au fromage  
Riz  
Cantal AOP  
Fruit de saison

**Lundi 17/03**

Céleri rémoulade

Nuggets de poulet sauce ketchup maison / nuggets de blé

Macaronis  
Yaourt au citron  
Fruit de saison

**Mardi 18/03**



Salade de chou rouge et pommes  
Émincé végétal sauce colombo  
Poêlée de légumes verts  
Saint-Nectaire AOP  
Tarte normande



**Jeudi 20/03**



Journée mondiale sans viande  
Salade verte vinaigrette  
Dahl de lentilles aux épinards  
Riz  
Camembert  
Purée de pomme framboise en poche

**Vendredi 21/03**

Velouté courgettes et carottes maison  
Filet de poisson meunière sauce oseille / pois chiches et carottes sauce oseille  
Pommes de terres persillées  
Fromage blanc  
Gâteau maison au miel

**Lundi 24/03**

Sardine citronnée

Samoussas de légumes sauce aigre douce  
Riz Kabuli  
Comté AOP  
Fruit de saison

**Mardi 25/03**



Coleslaw  
Parmentière de patates douces et lentilles  
Crèmeux d'Anjou et Emmental au choix  
Purée de pomme framboise en poche

**Jeudi 27/03**



Journée mondiale du fromage  
Salade verte et dés d'emmental  
Tartiflette : fromage fondu, pommes de terre et dés de volaille / sans dés de volaille  
Yaourt nature  
Fruit de saison



**Vendredi 28/03**

Carottes râpées maison  
Sauté de boeuf sauce curry / égréné végétal  
Poêlée de légumes  
Yaourt nature  
Fruit de saison