

## 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

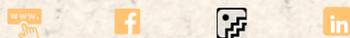
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

\*Fruits & légumes / lait & produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

\*L'alternative végétarienne du poisson sera constituée d'une assiette complète de garniture.

Pour nous suivre toute l'année



**Lundi 06/10** 

Journée mondiale du sourire

Salade verte vinaigrette 

Hamburger : pain bun, pané végétal, sauce tartare

Pommes de terre sourire

Vache qui rit 

 Fruit de saison

**Mardi 07/10**

Salade de tomates 

Poisson pané cheddar

Pavé blé cantal AOP

Poêlée de penne aux légumes

Yaourt nature 

Tarte aux pommes

**Jeudi 09/10**

Le Grand Repas 2025 

Velouté de butternut



Sauté de poulet sauce panaise  
Lenfilles sauce panaise

Duo de carottes et poivrons au thym et au miel

Verrine yaourt/purée de pomme banane / éclats de galettes

**Vendredi 10/10** 

Oeufs durs

Couscous végétarien

Semoule

Camembert

Fruit de saison

**Lundi 13/10** 

Journée mondiale de l'œuf

Salade verte et tomates

Tortilla : œuf et pommes de terre

Carré de l'écluse 

Ile flottante maison 

**Mardi 14/10**

Carottes râpées maison 

Merguez de boeuf

Pané croustillant au fromage

Pommes de terre pop's sauce ketchup maison

Saint Nectaire AOP

Compote pomme fraise 

**Jeudi 16/10** 

Pizza

Salade verte 

Cantal AOP

Fruit de saison 

**Vendredi 17/10**

MENU OCTOBRE ROSE 

Salade colorée

Galette au saumon\*

Yaourt nature

Crêpe nature - confiture de fraise ou sucre au choix

**Lundi 20/10**

**Mardi 21/10**

**Jeudi 23/10**

**Vendredi 24/10**

VACANCES D'AUTOMNE

VACANCES D'AUTOMNE



**Lundi 27/10**

**Mardi 28/10**

**Jeudi 30/10**

**Vendredi 31/10**



VACANCES D'AUTOMNE

