

A LA CANTINE DANS LES COLLÈGES DU 20E EN SEPTEMBRE


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

 Le pain servi au quotidien est bio


Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

LEGENDE

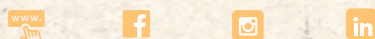
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Assiette végétale

*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

 *Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

Pour nous suivre toute l'année



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

<p>Lundi 02/09</p> <p>Nuggets de poulet / Falafels pois chiche et courgettes</p> <p>Pâtes et pesto maison</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 03/09   </p> <p><i>Timothée Adolphe</i></p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 05/09</p> <p>Cocktail de rentrée</p> <p>Émincé volaille kebab/ émincé végétal sauce yaourt</p> <p>Crunchy petals</p> <p>Saint-Nectaire AOP</p> <p>Purée de pomme-fraise</p>	<p>Vendredi 06/09</p> <p>Filet de poisson sauce oseille</p> <p>Pommes de terre et haricots verts</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruits secs</p>
<p>Lundi 09/09 </p> <p>Chili végétarien</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 10/09  </p> <p>Ravioli aux légumes et fromage râpé</p> <p>Kiri</p> <p>Compote</p>	<p>Jeudi 12/09 </p> <p>Pois chiche et carottes sauce normande</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Saint-Nectaire AOP</p> <p>Purée de pomme-abricot</p>	<p>Vendredi 13/09</p> <p>Émincé de dinde/ égrené végétal tikka massala</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 16/09 </p> <p>Salade de pois chiche, haricots rouges, riz, tomates, concombre</p> <p>Saint-Nectaire AOP</p> <p>Purée pomme-poire</p>	<p>Mardi 17/09  </p> <p>Coquillettes à la bolognaise végétarienne</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 19/09 </p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée ratatouille/riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 20/09</p> <p>Poisson meunière sauce yaourt</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Comté AOP</p> <p>Salade de fruits maison</p>
<p>Lundi 23/09 </p> <p>Curry de pois chiche lait de coco</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte pommes-rhubarbe</p>	<p>Mardi 24/09</p> <p>Émincé de poulet / émincé végétal sauce basquaise</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de fruits en outre</p>	<p>Jeudi 26/09  </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 27/09</p> <p>Galette poulet-champignons / galette oeuf-fromage (alternative végé)</p> <p>Comté AOP</p> <p>Crêpe chocolat</p>
<p>Lundi 30/09  </p> <p> #30 SEPTEMBRE Journée nationale de la lutte contre le harcèlement scolaire</p> <p>Colombo de brocolis</p> <p>Boulghour</p> <p>Yaourt en outre</p> <p>Palet sarthois</p>	<p>Mardi 01/10   </p> <p> 1^{er} Octobre Journée nationale du cacao et du chocolat</p> <p>Hamburger végétarien (suprême pané végétal, salade, tomates) et sauce burger</p> <p>Pommes de terre pop's</p> <p>Brioche et pâte à tartiner maison</p>	<p>Jeudi 03/10   </p> <p> Grand repas Paris 2024</p> <p>Taboulé de quinoa</p> <p>Brandade végétarienne</p> <p>Verrine yaourt / pomme et poire / crumble vanille</p>	<p>Vendredi 04/10</p> <p>Filet de poisson frais sauce citron</p> <p>Poêlée camarguaise</p> <p>Comté AOP</p> <p>Salade de fruits maison</p>