

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.

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN SEPTEMBRE

Pour nous suivre toute l'année



   

30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris
Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

Menu choisi par l'école Riblette		Menu choisi par l'école Riblette	
Lundi 01/09	Mardi 02/09	Jeudi 04/09	Vendredi 05/09
Salade de tomates vinaigrette 	Taboulé	Apéro de rentrée : jus de pomme 	Pané croustillant au fromage
Poisson pané sauce tartare *	Sauté de dinde LR sauce romarin 	Hot-dog : pain, ketchup maison, salade verte; oignons frits, knack de volaille/œufs durs	Riz et sauce tomate 
Macaronis 	Nuggets de blé	Potatoes	St Nectaire AOP
Fromage blanc nature 	Ratatouille	Fromage blanc nature 	Compote
	Comté AOP	Pastèque 	
	Purée pomme poire en vrac		
 Lundi 08/09	Mardi 09/09	 Jeudi 11/09	Vendredi 12/09
Melon 	Salade piémontaise végétarienne maison	Journée des grands-parents	Salade grecque maison
Pennes brocoli et cheddar	Émincé de poulet LR sauce curry 	Concombres à la crème 	Filet de poisson frais sauce beurre blanc*
Yaourt brassé nature	Pavé blé cantal AOP	Quenelles sauce tomate	Pommes de terre 
Fruit de saison 	Poêlée de légumes verts 	Riz 	Yaourt nature 
	Yaourt nature 	Cantal AOP 	Fruit de saison 
		Salade de fruits maison	
 Lundi 15/09	Mardi 16/09	Jeudi 18/09	Vendredi 19/09
Menu choisi par l'école Riblette	Émincé de bœuf au jus 	Salade bar :	Salade verte 
Salade verte et tomates 	Boulettes mexicaines	lentilles, œufs durs, tomates, concombres, pâtes et sauce vinaigrette	Poulet rôti épicé
Galette oeuf/fromage 	Semoule et ratatouille	Plateau de fromages (comté AOP, emmental, Tomme blanche)	Œufs brouillés maison 
Yaourt nature 	St Nectaire AOP 	Fruit de saison	Blé aux petits légumes 
Crêpe au chocolat	Purée pomme framboise en vrac 		Cantal AOP
			Fruit de saison 
 Lundi 22/09	 Mardi 23/09	Jeudi 25/09	Vendredi 26/09
Salade de tomates 	Salade verte et maïs 	Journée du rêve - menu choisi par les enfants	Concombres vinaigrette 
Risotto de champignons à la crème	Fajitas aux haricots rouges et poivrons	Pastèque 	Rôti de dinde sauce au jus
Yaourt nature 	Bolognaise de viande hachée et haricots rouges	Poisson pané sauce tartare*	Boulettes à la mexicaine 
Granola au chocolat noir 	Mousse au chocolat noir Prunes quetsches	Pommes de terre au paprika 	Petits pois 
		Yaourt à la framboise	Yaourt nature et miel 
		Riz au lait maison	
Lundi 29/09	Mardi 30/09	 Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire	Dahl de lentilles aux épinards 	Salade de tomates	Salade verte, tomate et maïs 
Poule en morceaux sauce crème	Riz 	Raviolis aux légumes	Filet de poisson frais sauce crème
Falafels	Cantal AOP	Yaourt nature 	Blé* 
Pommes de terre à l'ail	Fruit de saison 	Purée de pomme cerise en vrac	Yagourt à la rose 
Yaourt brassé nature			Fruit de saison 
Cookie au chocolat			