

A LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20^E EN MARS

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

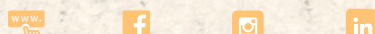
Menu 100 % bio

Viande Label Rouge

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

*Yaourt ou compote arrivant en vrac dans un contenant recyclable

Pour nous suivre toute l'année



MENU 100% BIO **Lundi 03/03**

Boulettes de lentilles corail, patates douces et oignons sauce provençale

Coquillettes et fromage râpé

Yaourt nature en poche et fruits secs

Fruit de saison

Baguette viennoise chocolat
Fruit de saison

Mardi 04/03

Carottes râpées vinaigrette

Émincé de poulet sauce crème

émincé végétal sauce crème

Semoule

Comté AOP

Fruit de saison

Baguette et confiture de fraise
Lait

Mercredi 05/03

Velouté de carottes et pommes de terre maison

Œufs brouillés maison

Pommes de terre et épinards à la crème

Yaourt brassé nature

Salade de fruits maison

Baguette et fromage
Compote

Jeudi 06/03

Filet de poisson frais sauce mapuche / Œufs brouillés maison

Poêlée de pâtes aux légumes

St-Nectaire AOP

Purée de pomme fraise en poche

Baguette et chocolat
Fruit de saison

Vendredi 07/03

Salade verte

Hamburger et sauce burger maison / hamburger végétarien

Pommes de terre pop's

Yaourt nature

Gâteau à la pomme

Baguette et confiture d'abricot
Fruit de saison

MENU 100% BIO **Lundi 10/03**

Lentilles à la moutarde

Pommes de terre et carottes

Yaourt nature

Fruit de saison

Baguette et confiture de fraise
Compote

Mardi 11/03

Pâtes à la bolognaise / pois chiches, légumes et pâtes

Yaourt nature

Fruit de saison

Baguette viennoise chocolat
Lait

Mercredi 12/03

Couscous végétarien

Semoule

Comté AOP

Purée de pomme banane en poche

Baguette et fromage
Fruit de saison

Jeudi 13/03

Sauté de veau sauce romarin / émincé végétal sauce romarin

Petits pois

Ortolan

Fruit de saison

Baguette et confiture d'abricot
Fruit de saison

Vendredi 14/03

Poisson pané sauce blanche / pané croustillant au fromage

Riz

Cantal AOP

Fruit de saison

Baguette et chocolat
Compote

Lundi 17/03

Nuggets de poulet sauce ketchup maison / nuggets de blé

Macaronis

Yaourt au citron

Fruit de saison

Baguette et confiture de fraise
Lait

Mardi 18/03

Velouté de carottes maison

Sandwich bar :
Pain bagnat, sardines, jambon de dinde, œufs durs et crudités au choix

Yaourt nature

Tarte normande

Baguette et confiture d'abricot
Fruit de saison

Mercredi 19/03

Carottes râpées maison

Falafels

Chou-fleur béchamel

St Nectaire AOP

Salade de fruits maison

Baguette et fromage
Fruit de saison

MENU 100% BIO **Jeudi 20/03**

Journée mondiale sans viande

Salade verte vinaigrette

Dahl de lentilles aux épinards

Riz

Camembert

Purée de pomme framboise en poche

Baguette et chocolat
Compote

Vendredi 21/03

Filet de poisson meunière sauce oseille / pois chiches et carottes
sauce oseille

Pommes de terres persillées

Fromage blanc

Gâteau maison au miel

Baguette viennoise chocolat
Fruit de saison

Lundi 24/03

Sardine citronnée

Samoussas de légumes sauce aigre douce

Riz Kabuli

Comté AOP

Fruit de saison

Baguette et confiture de fraise
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

Baguette viennoise chocolat
Lait

Mercredi 26/03

Velouté de carottes et pommes de terre maison

Œufs brouillés maison

Macaronis sauce tomate

Faisille

Fruit de saison

Baguette et fromage
Fruit de saison

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

Baguette et chocolat
Compote

MENU 100% BIO **Vendredi 28/03**

Carottes râpées maison

Sauté de boeuf sauce curry / égrené végétal

Poêlée de légumes

Yaourt nature

Fruit de saison

Baguette et confiture d'abricot
Fruit de saison