

# A LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20<sup>E</sup> EN OCTOBRE


## 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

 Le pain servi au quotidien est bio


Tous nos plats sont faits maison, sauf mention contraire

### LEGENDE

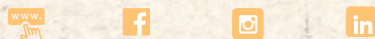
 Produits issus de l'agriculture biologique

 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](mailto:info@caissedesecoles20.com)

**VACANCES D'AUTOMNE**

<p><b>Lundi 30/09</b></p> <p>Colombo de brocolis Boulghour Yaourt en outre Palais sarthois anti-gaspi Baguette et chocolat Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 01/10</b> </p> <p>Hamburger végétarien (suprême pané végétal, salade, tomates) et sauce burger Pommes de terre pop's Brioche et pâte à tartiner maison Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p><b>Mercredi 02/10</b></p> <p>Wings de poulet Pâtes à la tomate Croc lait Compote Baguette et confiture de fraise Lait</p>	<p><b>Jeudi 03/10</b> </p> <p>Taboulé de quinoa Brandade végétarienne Verrine yaourt / pomme et poire / granola Baguette et confiture d'abricot Lait</p>	<p><b>Vendredi 04/10</b></p> <p>Filet de poisson frais sauce citron Poêlée camarguaise Comté AOP Salade de fruits maison Baguette et fromage Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 07/10</b></p> <p>Boulettes d'agneau sauce moutarde Pommes de terres Comté AOP Fruit de saison Baguette et chocolat Lait</p>	<p><b>Mardi 08/10</b></p> <p>Carottes râpées maison  Poisson pané sauce yaourt Macaroni  Saint Nectaire AOP Purée de fruits Baguette et confiture de fraise fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 09/10</b></p> <p>Crudités de saison Couscous végétarien Semoule  Yaourt nature  Fruit de saison Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p><b>Jeudi 10/10</b> </p> <p>Sauté de bœuf bio au curry Petits pois Fromage blanc Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot Lait</p>	<p><b>Vendredi 11/10</b></p> <p>Crudités de saison Boulettes mexicaines sauce yaourt  Haricots verts et pommes de terre  Camembert  Gâteau maison au citron Baguette et fromage Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 14/10</b></p> <p>Crudités de saison Émincé de poulet sauce basquaise Poêlée de pâtes aux légumes Cantal AOP Tarte aux pommes Baguette et chocolat Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 15/10</b> </p> <p>Omelette au fromage Pommes de terre/courgettes Yaourt nature fruit de saison Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p><b>Mercredi 16/10</b> </p> <p>Rillettes de tomates/pain spécial Sauté de veau sauce romarin Riz Saint Nectaire AOP Fruit de saison Baguette viennoise chocolat Compote</p>	<p><b>Jeudi 17/10</b></p> <p>Lentilles à la moutarde Pommes de terre et jeunes carottes Camembert Purée de fruits Baguette et confiture d'abricot Lait</p>	<p><b>Vendredi 18/10</b></p> <p>Salade verte et dés d'emmental Filet de poisson frais sauce oseille Semoule Yaourt nature Salade de fruits maison Baguette et fromage Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 21/10</b></p> <p>Colombo de potimarron maison Boulghour aux petits légumes  Fromage bio Compote Étoile aux abricots Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 22/10</b></p> <p>Yassa de poulet maison Riz  Crème dessert chocolat Fruit de saison Madeleine bretonne Compote</p>	<p><b>Mercredi 23/10</b></p> <p>Poisson pané sauce tartare Pommes de terre quartier  Petit suisse sucré Tarte normande Galette bretonne Lait</p>	<p><b>Jeudi 24/10</b></p> <p>Tajine végétarien Semoule  Fromage bio  Fruit de saison Palet breton Lait</p>	<p><b>Vendredi 25/10</b> </p> <p>Oeufs brouillés maison  Poêlée de pâtes aux petits légumes  Yaourt nature Fruit de saison Moelleux au caramel beurre salé / fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 28/10</b></p> <p>Dahl de lentilles épinard Riz  Camembert  Far aux pruneaux Galette pur beurre Compote</p>	<p><b>Mardi 29/10</b></p> <p>Ailes de poulet Pommes de terre/Carottes vapeur Yaourt aux fruit Compote Madeleine bretonne fruit de saison</p>	<p><b>Mercredi 30/10</b></p> <p>Nuggets de colin au citron Semoule sauce tomate fromage blanc Fruit de saison Etoile fourrée à l'abricot Lait</p>	<p><b>Jeudi 31/10</b> </p> <p>Salade verte Hachis parmentier maison Ardoise d'Anjou à la cendre / Mimolette Gâteau d'Halloween  Palet breton Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 01/11</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>