

# A LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20E EN OCTOBRE

## 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](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

## LEGENDE

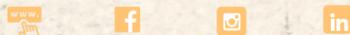
 Produits issus de l'agriculture biologique

 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

**Lundi 30/09**

Colombo de brocolis  
Boulghour  
Yaourt en outre  
Palais sarthois anti-gaspi  
Baguette et chocolat  
Fruit de saison

**Lundi 07/10**

Boulettes d'agneau sauce moutarde  
Pommes de terres  
Comté AOP  
Fruit de saison

Baguette et chocolat  
Lait

**Lundi 14/10**

Crudités de saison  
Émincé de poulet sauce basquaise  
Poêlée de pâtes aux légumes  
Cantal AOP  
Tarte aux pommes

Baguette et chocolat  
Fruit de saison

**Lundi 21/10**

Hamburger végétarien (tomates, salade, suprême pané végétal, bun), sauce fromage  
Pommes de terre pop's  
Ortolan bio  
Compote

Étoile aux abricots  
Lait

**Lundi 28/10**

Dahl de lentilles épinard  
Riz  
Camembert  
Far aux pruneaux

Galette pur beurre  
Lait

**Mardi 01/10**

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

**Mardi 08/10**

Carottes râpées maison  
Poisson pané sauce yaourt  
Macaroni  
Saint Nectaire AOP  
Purée de fruits

Baguette et confiture de fraise  
fruit de saison

**Mardi 15/10**

Omelette au fromage  
Pommes de terre/courgettes  
Yaourt nature  
fruit de saison

Baguette viennoise chocolat  
Compote

**Mardi 22/10**

Yassa de poulet maison  
Riz  
Crème dessert chocolat  
Fruit de saison

Madeleine bretonne  
Compote

**Mardi 29/10**

Ailes de poulet  
Pommes de terre/Carottes vapeur  
Yaourt aux fruit  
Compote

Madeleine bretonne  
fruit de saison

**Mercredi 02/10**

Wings de poulet  
Pâtes à la tomate  
Croc lait  
Compote

Baguette et confiture de fraise  
Lait

**Mercredi 09/10**

Crudités de saison  
Couscous végétarien  
Semoule  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Baguette viennoise chocolat  
Compote

**Mercredi 16/10**

Rillettes de tomates/pain spécial  
Sauté de veau sauce romarin  
Riz  
Saint Nectaire AOP  
Fruit de saison

Baguette viennoise chocolat  
Compote

**Mercredi 23/10**

Filet de poisson meunière sauce tartare  
Pâtes du jour et aubergines  
Petit suisse sucré  
Tarte normande

Galette bretonne  
Lait

**Mercredi 30/10**

Tomate farcie végétarienne  
Semoule sauce tomate  
fromage blanc  
Fruit de saison

Étoile fourrée à l'abricot  
Lait

**Jeudi 03/10**

Grand repas Paris 2024  
Taboulé de quinoa  
Brandade végétarienne

Verrine yaourt / pomme et poire / granola

Baguette et confiture d'abricot  
Lait

**Jeudi 10/10**

Sauté de bœuf bio au curry  
Petits pois  
Fromage blanc  
Fruit de saison

Baguette et confiture d'abricot  
Lait

**Jeudi 17/10**

Lentilles à la moutarde  
Pommes de terre et jeunes carottes  
Camembert  
Purée de fruits

Baguette et confiture d'abricot  
Lait

**Jeudi 24/10**

Tajine végétarien  
Semoule  
Pointe de brie  
Fruit de saison

Palet breton  
Lait

**Jeudi 31/10**

Salade verte  
Parmentier maison à la carotte  
Ardoise d'Anjou à la cendre / Mimolette  
Gâteau d'Halloween : Carrot cake

Palet breton  
Fruit de saison

**Vendredi 04/10**

Filet de poisson frais sauce citron  
Poêlée camarguaise  
Comté AOP

Salade de fruits maison

Baguette et fromage  
Fruit de saison

**Vendredi 11/10**

Crudités de saison  
Boulettes mexicaines sauce yaourt  
Haricots verts et pommes de terre  
Camembert  
Gâteau maison au citron

Baguette et fromage  
Fruit de saison

**Vendredi 18/10**

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

**Vendredi 25/10**

Oeufs brouillés maison  
Poêlée de pâtes aux petits légumes  
Yaourt nature  
Fruit de saison

Moelleux au caramel  
beurre salé / fruit de saison

**Vendredi 01/11**

**FÉRIÉ**

