

A LA CANTINE DANS LES CENTRES DE LOISIRS DU 20E AU MOIS DE AOÛT 2024

INFORMATIONS PRODUITS

Les viandes de bœuf sont d'origine "France" et issues de bovins de type "Race à Viande".

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

NE PERDEZ PAS UNE MIETTE DE NOS ACTUALITÉS !



Lundi 05/08	Mardi 06/08 	Mercredi 07/08	Jeudi 08/08	Vendredi 09/08
Tomates vinaigrette Raviolis aux légumes et emmental râpé Fromage fouetté Fruit au sirop Galette pur beurre compote	Tomates vinaigrette Haché végétal sauce curry Penne aux petits légumes Saint Nectaire AOP Compote Madeleine bretonne Fruit de saison	Sauté de veau suce crème Semoule Yaourt nature Fruit de saison Etoile fourrée abricot Lait	Filet de poisson sauce mapuche Pommes de terre et champignons Edam AOP Compote Palet breton Fruit de saison	Pastèque Emincé de kebab volaille, salade et pain pita Cantal AOP Tarte normande Sablé caramel Lait
Lundi 12/08	Mardi 13/08 	Mercredi 14/08	Jeudi 15/08	Vendredi 16/08
Tortilla et fromage râpé Riz et pois cassés aux épices Cajun Comté AOP Churros avec pâte à tartiner maison Galette pur beurre Fruit de saison	Tajine de poulet aux olives Pâtes Yaourt nature Brownie Madeleine bretonne Compote	Poisson pané sauce tartare Pommes de terre vinaigrette Edam AOP Fruit de saison Moelleux fourré myrtilles Lait	Férié	Salade verte Tomates vinaigrette Lasagnes aux légumes Fromage blanc Fruit de saison Palet breton Fruit de saison
Lundi 19/08	Mardi 20/08	Mercredi 21/08	Jeudi 22/08 	Vendredi 23/08
Sauté de dinde sauce provençale Pâtes sauce façon pesto Cantal AOP Fruit de saison Etoile fourrée abricot Compote	Salade verte Bruschetta tomates emmental Yaourt nature Tarte aux pommes Madeleine bretonne Fruit de saison	Carottes râpées sauce yaourt Omelette Boullgour aux petits légumes Emmental Fruit de saison Galette bretonne Lait	Poulet rôti froid Pommes de terre vinaigrette Petit-suisse aux fruits Fruit de saison Palet breton Fruit de saison	Salade composée de riz, tomates, lentilles, feta, concombre Comté AOP Compote Moelleux fourré aux caramel Lait
Lundi 26/08	Mardi 27/08	Mercredi 28/08 	Jeudi 29/08	Vendredi 30/08
Concombre/tomatés vinaigrette Boulette tomate oignon mozzarella Pâtes sauce tomate Camembert Compote Galette pur beurre Lait	Salade de lentilles Filet de poisson sauce aneth Poêlée de ratatouille Saint Nectaire AOP Fruit de saison * Madeleine bretonne Fruit de saison	Tomates vinaigrette Curry de pois chiches et lait de coco Riz Yaourt nature Fruit de saison Etoile fourrée abricot Lait	Kit pique-nique Moelleux aux myrtilles Compote	Centres fermés