À LA CANTINE DANS LES COLLÈGES DU 20E EN SEPTEMBRE

Lundi 31/08

FERMÉ

Mardi 01/09

Poisson pané sauce tartare*

Riz aux petits légumes BIO

Yaourt à la vanille

Tarte au chocolat

Jeudi 03/09

Cocktail de rentrée : Jus de pommes

Tomates vinaigrette BIO

Ailes de poulet et ketchup maison ou nugget's de blé
Pommes de terre pop's

Ortolan BIO
Fruit de saison BIO

Vendredi 04/09

Pavé blé cantal AOP sauce moutarde

Duo de haricots verts & beurre

Riz au lait maison

Fruit de saison

Lundi 07/09

Melon BIO

Chili con carne ou chili sin carne

Riz BIO

Yaourt brassé nature BIO

et miel BIO

Mardi 08/09

Salade verte et mais

Pennes brocoli et cheddar maison

Yaourt à la vanille

Salade de fruits maison

Jeudi 10/09

Cake salé maison

Nugget's de poisson*

Salade coeur de blé

Plateau de fromages : comté AOP, emmental, tomme BIO

Mousse au chocolat maison

Vendredi 11/09

Journée mondiale des grands parents

Salade de mâche vinaigrette

Blanquette de dinde ou pané au fromage

Riz aux carottes

Ortolan BIO

Tarte aux pommes BIO

Lundi 14/09

Tomates vinaigrette BIO

Émincé de boeuf sauce diable ou mini bouchées marocaines et mayonnaise maison BIO

Pommes de terre BIO

Yaourt au citron

Fruit de saison BIO

Mardi 15/09

Poisson pané*

Blé et ratatouille BIO

Bûche de chèvre BIO

Compote de pommes maison

Jeudi 17/09

Salade composée : oeufs, concombre, tomate, mais, riz, emmental

Le P'tit bio

Brownie

Vendredi 18/09

Poule sauce suprême

Lentilles sauce Worchestire

Yaourt nature

Fruit de saison

Lundi 21/09

Tomates vinaigrette BIO

Chili végétarien

Riz BIO

Yaourt nature en vrac BIO

et granola BIO

Mardi 22/09

Tomates farcies végétariennes

Boulghour BIO

Fromage blanc nature et confiture BIO

Fruit de saison BIO

Jeudi 24/09

Journée mondiale de la mer

Poisson frais du jour sauce aromatisée aux algues*

Riz de Camargue aux petits légumes BIO

St Nectaire AOP

Pêche Melba

Vendredi 25/09

Journée mondiale du rêve

Émincé de kebab de volaille ou émincé végé, pain pita, salade verte et tomate sauce tartare

Pommes de terre paillasson

Yaourt à la vanille

Fruit de saison BIO

Lundi 28/09

Sauté de boeuf sauce moutarde ou falafels BIO

Poêlée paysanne BIO

Mousse au chocolat

Fruit de saison BIO

Mardi 29/09

Smoothie anti-gaspi

Dahl de lentilles aux épinards

Riz

Cookie tout chocolat

Jeudi 01/10

OCTOBRE ROSE

Salade de mâche et betteraves

Gratin de gnocchis à la tomate

Yaourt à la rose BIO

Fruit de saison BIO

Vendredi 02/10

Poisson pané cheddar*

Poêlée de légumes verts BIO

Cantal AOP

Compote maison

LES CANTINES
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20e

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'apparait, 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

BIO Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Menu 100 % bio

Viande Label Rouge

*Fruits & légumes / lait & produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*L'alternative végétarienne du poisson sera constituée d'une assiette complète de garniture.

Pour nous suivre toute l'année

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