

A LA CANTINE DANS LE 20E AU MOIS DE JUIN 2024

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.

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 !



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

Lundi 03/06	Mardi 04/06	Jeudi 06/06	Vendredi 07/06
Salade	Salade de pommes de terre	Coleslaw mayonnaise	Salade verte
 Hamburger végétarien (suprême pané végétal, sauce tartare)	Émincé de bœuf sauce marengo/boulettes soja tomates	Boulettes orge/chèvre miel 	Sauté de dinde/émincé végétal
Pommes de terre Pop's	Poêlée de ratatouille	Haricots verts à l'italienne/pommes de terre	Petits pois carottes
Yaourt nature	Cantal AOP	Yaourt aux fruits IDF	St nectaire AOP
Fruit secs	Crème dessert chocolat bio	Pastéis de nata chocolat/fruits rouges	Salade de fruits maison
Lundi 10/06	Mardi 11/06	Jeudi 13/06	Vendredi 14/06
 Pastèque 	Tartinable de courgettes à la menthe 	Radis Croq'sel	Salade verte feta
 Omelette	Parmentier de lentilles 	Émincé de poulet sauce crème/émincé végétal	Filet de poisson frais sauce aneth
Poêlée de légumes vrac	Yaourt et sirop de foin 	Pommes de terre cube	Semoule 
Camembert	Diplomate antigaspi vanille	Comté AOP	Yaourt nature 
Fruit de saison		Purée pomme - fraise 	Fruit de saison
Lundi 17/06	Mardi 18/06	Jeudi 20/06	Vendredi 21/06
 Melon 	 Concombre vinaigrette 	Salade bar 	Salade verte
 Pâtes bolognaise végétarienne	 Blanquette de sauté de veau/émincé végétal	Crudités pâtes, riz, thon, œufs durs, lentilles...	Boulettes d'agneau sauce tajine/boulettes de pois chiche 
Yaourt nature	Pommes de terre 	Plateau de fromages	Semoule 
Fruit de saison	 Yaourt nature en vrac	Gâteau au miel maison	Comté AOP
	Fruits secs		Fruit de saison
Lundi 24/06	Mardi 25/06	Jeudi 27/06	Vendredi 28/06
Ratatouille maison 	Pastèque bio	 Melon 	Salade de tomates anciennes 
 Lentilles et riz 	Émincé kebab/émincé végétal sauce blanche	 Couscous végétarien	Filet de poisson frais sauce citron
Yaourt en poche et miel	Frites	Semoule	Poêlée de penne aux légumes
Fruit de saison	Edam AOP	Emmental	Fajisselle de fromage blanc
	Crème dessert caramel bio	Compote en vrac	Fruit de saison