

## 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

A la cantine, **le pain** et **les fruits** sont toujours bios

## LÉGENDE

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Menu végétarien

 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

 \*Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

Lundi 07/07

**CENTRES FERMÉS**

Lundi 14/07

**FERIÉ**

Lundi 21/07

**Menu fajitas**

Salade verte et maïs  
Tortilla  
Bolognaise viande hachée et haricots rouges  
Fromage râpé  
Compote

Barre de céréales abricot - Jus de fruits

Lundi 28/07

Mafé aux légumes sauce cacahuète

Riz  
Comté AOP  
Beignet à la pomme

Sablés au beurre - Compote

Mardi 08/07

Salade de tomates vinaigrette  
Poulet rôti  
Pommes de terre et ketchup maison  
Yaourt nature et miel  
Fruit de saison

Maxi galette au beurre - Compote

Mardi 15/07

Sauté de veau sauce moutarde  
Riz  
Emmental  
Compote

Rocher coco - Jus de fruits

Mardi 22/07

Cake salé tomates séchées olive feta  
Omelettines au fromage  
Pommes de terre persillés  
Yaourt à la vanille  
Pastèque

Muffin au chocolat - Lait

Mardi 29/07

**Menu à thème VIOLET**  
Filet de poisson meunière et rondelle de citron

Gratin d'aubergines/courgettes et fromage râpé  
Yaourt et confiture de fruits rouges  
Prune

Madeleine aux pépites de chocolat - Jus de fruits

Mercredi 09/07

**Sandwich bar** : salade verte, tomates, sardines, jambon de dinde, maïs et sauce yaourt menthe  
Pain bagnat  
Comté AOP  
Compote

Brownie aux pépites de chocolat - Jus de fruits

Mercredi 16/07

**Menu à thème ROUGE**  
Salade composée : riz, tomates, haricots rouges, feta, maïs, poivrons rouges sauce vinaigrette

Yaourt à la framboise  
Pastèque

Barre de céréales au chocolat - Lait

Mercredi 23/07

Salade verte et feta  
Pizza : sauce tomate et cheddar  
Tarte pomme-rhubarbe

Madeleine aux œufs - Compote

Mercredi 30/07

Rôti de dinde mayonnaise  
Salade de pâtes, tomates, concombre, maïs

St Nectaire AOP  
Compote

Barre de céréale pomme - Jus de fruits

Jeudi 10/07

Salade de lentilles et échalotes  
Filet de poisson sauce tartare  
Pôlée de ratatouille  
Yaourt au citron  
Pastèque

Madeleine aux œufs - Lait

Jeudi 17/07

Boulettes de bœuf  
Pommes de terre et ketchup maison  
Meule de bray  
Tarte au chocolat

Galettes au beurre - Compote

Jeudi 24/07

**Menu à thème VERT**

Concombres à la crème  
Sauté de dinde sauce au jus  
Coquillettes et pesto maison  
Tartare ail et fines herbes

Melon  
Biscuits aux pépites de chocolat - Jus de fruits

Jeudi 31/07

Concombre vinaigrette  
Omelettines au fromage et sauce yaourt menthe  
Pommes de terre persillés  
Yaourt au citron  
Fruit de saison

Rocher coco - Lait

Vendredi 11/07

Couscous merguez  
Semoule  
Mimolette  
Gâteau maison à la vanille

Sablés au beurre - Compote

Vendredi 18/07

Risotto poulet champignons sauce crème  
Fromage blanc et miel  
Salade de fruits maison

Moelleux marbré - Jus de fruits

Vendredi 25/07

Poisson pané sauce tartare  
Poêlée de légumes maison (petits pois, courgettes, carottes)  
Petit-suisse nature  
Gâteau maison aux pépites de chocolat

Galettes au beurre - Compote

Vendredi 01/08

Ailes de poulet et ketchup maison  
Riz aux petits légumes  
Chèvre  
Dessert façon crumble maison

Brownie aux pépites de chocolat - Compote

Pour nous suivre toute l'année

