

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

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

Bruschetta : sauce tomate, olives, mozzarella râpée

Emmental
Compote

Barre de céréales abricot - Jus de fruits

Lundi 28/07

Suprême pané sauce tartare

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
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 boeuf 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

Wrap froid : fartinable de poivrons, thon, olives, haricots rouges, maïs
Mimolette
Gâteau maison à la vanille

Sablés au beurre - Compote

Vendredi 18/07

Sandwich : pain bagnat, thon, sauce yaourt menthe, maïs, cœurs de palmiers
Fromage blanc et miel
Fruit de saison

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

