

## 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

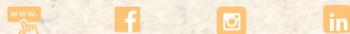
 Menu végétarien

 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

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

Pour nous suivre toute l'année



Lundi 04/08	Mardi 05/08	Mercredi 06/08	Jeudi 07/08	Vendredi 08/08
Émincé de bœuf sauce curry Macaronis et courgettes Cantal AOP Brownie Moelleux chocolat - Jus de fruits	Salade de tomates vinaigrette Poulet rôti Pommes de terre et ketchup maison Yaourt grecque et miel Fruit de saison Maxi galette au beurre - Compote	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	Salade de lentilles et échalotes Filet de poisson sauce tartare Pêlée de ratatouille Yaourt au citron Pastèque 	Wrap froid : tartinable de poivrons, thon, olives, haricots rouges, maïs Mimolette Gâteau maison à la vanille Sablés au beurre - Compote
Lundi 11/08	Mardi 12/08	Mercredi 13/08	Jeudi 14/08	Vendredi 15/08
Cake salé tomates séchées olive feta Sauté de veau sauce moutarde Riz et courgettes Emmental Compote Rocher coco - Jus de fruits	<b>Menu à thème ROUGE</b> Salade composée : riz, tomates, haricots rouges, feta, maïs, poivrons rouges sauce vinaigrette Yaourt à la framboise Pastèque 	Rôti de bœuf Pommes de terre et ketchup maison St-Nectaire AOP Tarte au chocolat Gallettes au beurre - Compote	Wrap froid : mélange sardines / st môret, concombre, tomates, maïs, olives, salade verte Fromage blanc et miel Salade de fruits maison Moelleux marbré - Jus de fruits	<b>FERIE</b>
Lundi 18/08	Mardi 19/08	Mercredi 20/08	Jeudi 21/08	Vendredi 22/08
<b>Menu fajitas</b> Salade verte et maïs Tortilla Bolognaise viande hachée et haricots rouges Fromage râpé Compote Barre de céréales abricot - Jus de fruits	 Omelettines au fromage (2 elem / 1 mater.) Pommes de terre persillées Yaourt nature et confiture de fraise Pastèque 	Salade verte et feta Pizza (sauce tomate, émincé de poulet et fromage) Tarte pomme-rhubarbe Madelaine aux œufs - Compote	<b>Menu à thème VERT</b> Tzatzikis de concombre et tranche de pain Sauté de dinde sauce au jus Coquillettes et pesto maison Tartare ail et fines herbes Melon Biscuits aux pépites de chocolat - Jus de fruits	Poisson pané sauce tartare Poêlée de légumes maison (petits pois, courgettes, carottes) Petit-suisse nature Gâteau maison aux pépites de chocolat Gallettes au beurre - Compote
Lundi 25/08	Mardi 26/08	Mercredi 27/08	Jeudi 28/08	Vendredi 29/08
Mafé aux légumes sauce cacahuète Comté AOP Beignet à la pomme Sablés au beurre - Compote	<b>Menu à thème VIOLET</b> Filet de poisson meunière et rondelle de citron Gratin d'aubergines/courgettes et fromage râpé Yaourt et confiture de fruits rouges Prune Madelaine aux pépites de chocolat - Jus de fruits	Rôti de dinde Salade de pâtes, tomates, concombre, maïs St Nectaire AOP Compote Barre de céréale pomme - Jus de fruits	 Concombre vinaigrette Omelettines au fromage et sauce yaourt menthe Pommes de terre persillées Crème dessert au chocolat Pur Perche Fruit de saison Rocher coco - Lait	<b>CENTRES FERMES</b>