La Caisse des écoles du 20e arrondissement

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

- 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

*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

A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20E EN JUIN

Lundi 02/06
Journée du donut

Maquereaux à la tomate

Raviolis aux légumes et fromage rapé

Buchette de chèvre

Donut au chocolat

Mardi 03/06
Steak haché de veau sauce ketchup maison

Nuggets de blé sauce ketchup maison

Petits pois à l'ail

Yaourt nature

Fruit de saison

Jeudi 05/06
Journée de l'environnement

Oeufs durs sauce yaourt

Lentilles à la moutarde

Pommes de terre et carottes

Camembert

Fondant au chocolat

Vendredi 06/06
Salade de tomates

Émincé de poulet sauce provençale

Lentille sauce provençale

Poêlée camarguaise

Comté AOP

Purée de pomme fraise

Lundi 09/06
FERIÉ

Mardi 10/06
Taboulé

Paella végétarienne

Riz

Yaourt nature

Fruit de saison

Jeudi 12/06
Salade de tomates et dés d'emmental

Filet de poisson frais sauce crème*

Potatoes et haricots verts à l'ail

Yaourt nature

Fruit de saison

Vendredi 13/06
Couscous merguez

Légumes couscous et pois chiche

Semoule

Cantal AOP

Banane et sauce chocolat maison

Lundi 16/06
Journée de l'agriculture

Concombres vinaigrette

Sauté de bœuf
Boulettes de lentilles à l'italienne
sauce basquaise

Pommes de terre

Yaourt nature

Fruit de saison

Mardi 17/06
Salade de tomates

Poulet rôti
Pavé blé épinard cantal

Torsades

Camembert

Purée de pomme framboise

Jeudi 19/06
Journée salade bar' d'été

Salade bar : salade verte, tomates, lentilles, thon, rôti de dinde, maïs et sauce yaourt menthe

Fromage blanc

Fruit de saison

Vendredi 20/06
Radis et beurre

Filet de poisson meunière sauce tartare

Riz au curry

Plateau de fromage (Emmental, Comté AOP, Tomme blanche)

Mousse au chocolat

Lundi 23/06
Salade grecque maison

Poulet rôti
Lentilles à la tomate

Gratin de pommes de terre maison
Cantal AOP

Fruit de saison

Mardi 24/06
Sardine et citron

Pennes aux brocolis et cheddar

Yaourt à la framboise

Fruit de saison

Jeudi 26/06
Salade verte

Émincé de jeune bovin sauce provençale

Boulettes de pois chiche et blé sauce provençale

Petits pois

Yaourt nature

Gâteau à la pomme

Vendredi 27/06
Tzatzikis de concombre et blinis

Filet de poisson frais sauce mapuche*

Pommes de terre au paprika

Buchette de chèvre

Purée pomme-nectarine

Lundi 30/06
Salade de lentilles

Bolognaise végétarienne

Poêlée de pennes

Camembert

Purée de pomme fraise

Mardi 01/07
Melon

Poisson pané sauce tajine olive*

Blé aux petits légumes

Yaourt à la vanille

Fruit de saison

Jeudi 03/07
Salade de tomates vinaigrette

Marmite sarthoise

Oeufs durs et épinards à la crème

Riz

Yaourt nature

Palet sarthois

Vendredi 04/07
Salade iceberg

Émincé de kebab de volaille avec pain pita et sauce blanche

Falafels

Pommes de terre pop's

Cantal

Glace vanille fraise