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 ÉCOLES 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
Baguette et chocolat - Fruit de saison

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
Baguette et confiture fraise - Compote

Mercredi 04/06
Oeufs brouillés maison
Coquilles tomates basilic
Yaourt nature
Tarte pomme-rhubarbe
Baguette et fromage - Fruit de saison

Jeudi 05/06
Journée de l'environnement

Lentilles à la moutarde
Pommes de terre et carottes
Camembert
Fondant au chocolat
Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison

Vendredi 06/06
Salade de tomates
Emincé de poulet sauce provençale
Lentille sauce provençale
Poêlée camarguaise
Comté AOP
Purée pomme fraise
Baguette viennoise chocolat - Lait

Lundi 09/06
FERIÉ

Mardi 10/06
Paella végétarienne
Riz
Yaourt nature
Fruit de saison
Baguette et fromage - Compote

Mercredi 11/06
Sandwich bar : salade verte, tomates, lentilles, thon, rôti de dinde, maïs et sauce yaourt menthe
Pain bagnat
Comté AOP
Purée pomme abricot
Baguette et confiture d'abricot - Lait

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
Baguette et chocolat - Compote

Vendredi 13/06
Couscous merguez
Légumes couscous et pois chiche
Semoule
Cantal AOP
Banane et sauce chocolat maison
Baguette et confiture de fraise-Fruit de saison

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
Baguette et confiture de fraise- Lait

Mardi 17/06
Salade de tomates
Poulet rôti
Pavé blé épinard cantal
Torsades
Camembert
Purée de pomme framboise
Baguette et chocolat - Fruit de saison

Mercredi 18/06
Journée de la gastronomie durable

Oeufs brouillés maison sauce ketchup maison
Riz de camargue aux petits légumes
St Nectaire AOP
Fruit de saison
Baguette et fromage- Compote

Jeudi 19/06
Journée salade bar' d'été

Salade bar (pâtes, lentilles, concombre, oeufs dur, tomates, feta) et sauce vinaigrette
Fromage blanc
Fruit de saison
Baguette viennoise chocolat - Compote

Vendredi 20/06
Radis et beurre
Filet de poisson meunière sauce tartare maison*
Riz au curry
Plateau de fromage (Emmental, Comté AOP, Tomme blanche)
Mousse au chocolat
Baguette et confiture abricot - Fruit de saison

Lundi 23/06
Salade grecque maison
Poulet rôti
Gratin de pommes de terre maison
Cantal AOP
Abricots
Baguette et chocolat - Lait

Mardi 24/06
Sardines et citron
Pennes aux brocolis et cheddar
Yaourt à la framboise
Fruit de saison
Baguette et confiture de fraise - Compote

Mercredi 25/06
Couscous végétarien
Semoule
Comté AOP
Salade de fruits maison
Baguette et confiture abricot- Lait

Jeudi 26/06
Émincé de jeune bovin sauce provençale
Boulettes de pois chiche et blé - sauce provençale
Petits pois
Yaourt nature
Gâteau à la pomme
Baguette et fromage- Compote

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
Baguette viennoise chocolat - Fruit de saison

Lundi 30/06
Bolognaise végétarienne
Poêlée de pennes
Camembert
Purée de pomme fraise
Baguette et chocolat - Lait

Mardi 01/07
Melon
Poisson pané sauce tajine olive*
Blé aux petits légumes
Yaourt à la vanille
Fruit de saison
Baguette et fromage - Compote

Mercredi 02/07
Hamburger végétarien et sauce tartare maison
Potatoes
Comté AOP
Fruit de saison
Baguette viennoise chocolat - Lait

Jeudi 03/07
Salade de tomates vinaigrette
Marmite sarthoise
Oeufs durs et épinards à la crème
Riz
Yaourt nature
Palet sarthois
Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison

Vendredi 04/07
Salade iceberg
Emincé de kebab de volaille avec pain pita et sauce blanche
Falafels
Pommes de terre pop's
Cantal
Glace vanille fraise
Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison