

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

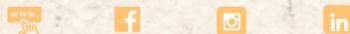
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

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

*L'alternative végétarienne du poisson sera constituée d'une assiette complète de garniture.

Pour nous suivre toute l'année



Lundi 01/09

Salade de tomates vinaigrette 
Poisson pané sauce tartare *
Macaronis 
Yaourt nature en vrac 
Fruit secs 

 **Lundi 08/09**

Melon 
Pennes brocoli et cheddar
Yaourt brassé nature
Fruit de saison 

 **Lundi 15/09**

Menu choisi par l'école Riblette

Salade verte et tomates 
Galette oeuf/fromage 
Yaourt nature 
Crêpe au chocolat

 **Lundi 22/09**

Salade de tomates 
Risotto de champignons à la crème
Yaourt nature 
Granola au chocolat noir 

Lundi 29/09

Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire 
Poule en morceaux sauce crème
Falafels
Pommes de terre à l'ail
Yaourt brassé nature
Cookie au chocolat

Mardi 02/09

Taboulé
Sauté de dinde LR sauce romarin 
Nuggets de blé
Ratatouille
Comté AOP
Purée pomme poire en vrac

Mardi 09/09

Salade piémontaise végétarienne maison
Émincé de poulet LR sauce curry 
Pavé blé cantal AOP
Poêlée de légumes verts
Yaourt nature 

Mardi 16/09

Émincé de bœuf au jus 
Boulettes mexicaines
Semoule et ratatouille
St Nectaire AOP 
Purée pomme framboise en vrac 

 **Mardi 23/09**

Salade verte et maïs 
Fajitas aux haricots rouges et poivrons
Bolognaise de viande hachée et haricots rouges
Comté AOP
Purée pomme abricot

Mardi 30/09

Dahl de lentilles aux épinards 
Riz 
Cantal AOP
Fruit de saison 

Menu choisi par l'école Riblette

Jeudi 04/09

Apéro de rentrée : jus de pomme 
Hot-dog : pain, ketchup maison, salade verte; oignons frits, knack de volaille/œufs durs
Potatoes
Fromage blanc nature 
Pastèque 

 **Jeudi 11/09**

Journée des grands-parents
Concombres à la crème 
Quenelles sauce tomate
Riz 
Cantal AOP 
Salade de fruits maison

Jeudi 18/09

Salade bar :
lentilles, thon, œufs durs, tomates, concombres, pâtes et sauce vinaigrette
Riz au lait maison

Jeudi 25/09

Journée du rêve - menu choisi par les enfants 
Pastèque 
Poisson pané sauce tartare*
Pommes de terre au paprika 
Yaourt à la framboise
Salade de fruits maison

Jeudi 02/10

Salade de tomates 
Filet de poisson frais sauce crème*
Blé 
St Nectaire AOP
Purée pomme cerise en poche

 **Vendredi 05/09**

Pané croustillant au fromage
Riz et sauce tomate 
St Nectaire AOP
Compote

Vendredi 12/09

Salade grecque maison
Filet de poisson frais sauce beurre blanc*
Pommes de terre 
Yaourt nature 
Fruit de saison 

Vendredi 19/09

Salade verte 
Poulet rôti épicé
Œufs brouillés maison 
Blé aux petits légumes 
Cantal AOP
Fruit de saison 

Vendredi 26/09

Concombres vinaigrette 
Sauté de bœuf sauce moutarde 
Boulettes à la mexicaine 
Petits pois 
Fromage blanc et miel 

 **Vendredi 03/10**

Salade verte, tomate, maïs 
Tortilla 
Haricots verts à l'ail 
Yaourt nature 
Fruit de saison 