

INFORMATIONS PRODUITS

La Caisse des écoles du 20^e 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

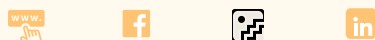
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

*Fruits & légumes / lait & produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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


Pour nous suivre toute l'année




A LA CANTINE DANS LES COLLEGES DU 20^E EN JANVIER



Lundi 05/01
Cocktail de bonne année : jus de pomme 
Burger végétarien : salade iceberg, pané végétal, cheddar, ketchup maison
Pommes de terre pop's
 Yaourt nature
 Fruit de saison



Mardi 06/01
Sauté de dinde sauce basquaise 
ou boulettes mexicaines 
Pommes de terre et ratatouille 
Yaourt à la framboise
Fruit de saison 


Jeudi 08/01
Endives et pommes vinaigrette
Poisson pané sauce tartare
 Riz aux petits légumes*
 Fromage blanc en vrac




Vendredi 09/01
Journée de la Corse
Sauté de bœuf sauce aux olives
ou pavé blé cantal AOP
Bâtonnets de polenta
Galette républicaine
Clémentine 


Lundi 12/01
Nouvel An Berbère 
Carottes râpées et raisins secs
Couscous merguez ou légumes et pois chiche 
 Semoule
 Salade d'oranges à la cannelle 

Mardi 13/01
 Œufs durs et mayonnaise maison
Haricots blancs à l'italienne
Purée de pommes de terre
Cantal AOP 
Compote de pommes maison

Jeudi 15/01
Émincé de bœuf sauce au jus 
ou pané au fromage
Poêlée campagnarde
Yaourt nature en vrac 


Vendredi 16/01
Coleslaw maison
Poisson frais du jour sauce au lait de coco
Pommes de terre et lentilles*
Comté AOP
Fruit de saison 


Lundi 19/01
 Houmous de lentilles corail, carottes et cumin
Dahl de lentilles aux épinards
 Riz
St Nectaire AOP
 Purée de pomme en vrac

Mardi 20/01
 Velouté de courgettes et carottes
Poisson pané et rondelle de citron
Gratin de chou-fleur et pommes de terre*
Crème dessert au chocolat
Salade de fruits maison

Jeudi 22/01 
Journée franco-allemande
Salade façon "Krautsalat" : chou rouge, pommes, carottes
Émincé de poulet sauce crème et paprika 
ou feuilleté au fromage 
Spaetzle aux petits légumes
Yaourt nature 
et confiture de fruits rouges 

Vendredi 23/01 
Carottes râpées vinaigrette 
Risotto aux champignons maison
Yaourt nature 
Fruit de saison 

Lundi 26/01
Émincé de kebab de volaille, salade verte, pain pita et sauce tartare maison
ou émincé kebab végétarien
Pommes de terre pop's
Yaourt à la framboise
Fruit de saison 

Mardi 27/01 
Maquereaux à la tomate
Chili végétarien maison
Riz 
St Nectaire AOP
Purée pomme abricot en vrac

Jeudi 29/01 
Velouté de butternut 
Pizza sauce tomate et fromage
Camembert 
Far aux pommes 

Vendredi 30/01
Salade verte et dés d'emmental
Poisson frais du jour sauce crème
Pommes de terre et haricots verts* 
Yaourt nature en vrac 
Fruit de saison 