


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

 Plat végétarien

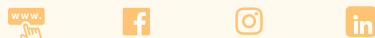
 Menu 100 % bio

 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



Lundi 02/03	Mardi 03/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03
VACANCES SCOLAIRES			
<p> Lundi 09/03</p> <p>Salade verte et vinaigrette Pennes brocoli et cheddar maison</p> <p>BIO Fromage blanc en vrac et miel BIO Fruit de saison</p>	<p>Mardi 10/03</p> <p>BIO Houmous haricots rouges & betterave  Émincé de dinde sauce basquaise <u>ou</u> boulettes de jacquier sauce basquaise BIO BIO Boulghour St Nectaire AOP BIO Fruit de saison</p>	<p> Jeudi 12/03</p> <p>Carottes râpées vinaigrette BIO Pizza au fromage Carré du Perche Purée pomme fraise en vrac BIO</p>	<p>Vendredi 13/03</p> <p>Velouté de butternut maison BIO Poisson frais du jour sauce mapuche Pommes de terre & haricots verts BIO Yaourt nature BIO Tarte aux pommes</p>
<p> Lundi 16/03</p> <p>BIO Velouté de butternut maison Paella végétarienne maison BIO Riz Yaourt nature Compote</p>	<p> Mardi 17/03</p> <p>BIO Oeufs durs et mayonnaise maison Gratin de gnocchis sauce tomate et mozzarella BIO Yaourt nature en vrac BIO Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 19/03</p> <p>BIO Carottes râpées vinaigrette BIO Poule au jus <u>ou</u> pavé blé cantal AOP Purée de pommes de terre Crème dessert au chocolat BIO Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 20/03 </p> <p>Journée mondiale du bonheur</p> <p>Salade verte et maïs Poisson pané sauce tartare Pommes de terre pop's Fromage blanc en vrac Brownie maison</p>
<p>Lundi 23/03</p> <p>Merguez <u>ou</u> bolognaise végétarienne BIO Pâtes à la tomate BIO Ortolan BIO Fromage blanc</p>	<p>Mardi 24/03</p> <p>Salade de pommes de terre vinaigrette  Sauté de poulet sauce panaise <u>ou</u> lentilles sauce panaise Duo de carottes en poivronnade au thym et miel BIO Yaourt nature en vrac Palet nature</p>	<p>Jeudi 26/03</p> <p>BIO Salade de lentilles Poisson frais du jour sauce citron Lingots de polenta Cantal AOP Dessert façon crumble maison</p>	<p> Vendredi 27/03 </p> <p>Journée mondiale du fromage</p> <p>Salade verte BIO Raclette Pommes de terre & tranches végétariennes Yaourt à la framboise Fruit de saison BIO</p>
<p> Lundi 30/03</p> <p>Salade verte et maïs Galette œuf et fromage Yaourt nature en vrac BIO Fondant au chocolat</p>	<p> Mardi 31/03</p> <p>BIO Bouchées à la marocaine et houmous de pois chiche BIO Pommes de terre & carottes persillées Cantal AOP Purée pomme citron en vrac</p>	<p>Jeudi 02/04</p> <p>Coleslaw BIO Sauté de jeune bovin sauce tajine <u>ou</u> bouchées marocaines & houmous BIO Semoule BIO Emmental BIO Compote de pommes maison BIO</p>	<p>Vendredi 03/04</p> <p>Velouté de carottes BIO Poulet rôti sauce ketchup maison <u>ou</u> nuggets de blé  Haricots verts & beurre persillés Yaourt nature en vrac BIO Fruit de saison BIO</p>

