

À LA CANTINE DANS LES CENTRES DU 20^e EN JUILLET

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

BIO Produits issus de l'agriculture biologique

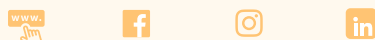
 Menu végétarien

 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

Pour nous suivre toute l'année



Lundi 06/07

FERMÉ

Lundi 13/07

Pastèque
Salade taboulé
Chips
Crème à la vanille
Compote et biscuit au chocolat

Rocher coco
Jus de fruits

Lundi 20/07

Salade de pâtes, courgettes et emmental sauce tomate
Buchette de chèvre
Fruit de saison

Barre de céréales abricot
Jus de fruits

Lundi 27/07

Émincé de dinde sauce jamaïcaine
Riz vinaigrette
Yaourt à la framboise
Melon et pastèque

Sablés au beurre
Compote

Mardi 07/07

Cake salé maison
Salade verte
Yaourt nature
Tarte pomme rhubarbe

Maxi galette au beurre
Compote

Mardi 14/07

FERIÉ

Mardi 21/07

Salade piémontaise végétarienne maison
Camembert
Moelleux au chocolat

Muffin au chocolat
Lait

Mardi 28/07

Concombre, tomates, feta
Nugget's de poisson sauce tartare
Haricots verts vinaigrette
Beignet au chocolat

Madeleine au chocolat
Jus de fruits

Mercredi 08/07

Ailes de poulet
Salade de pâtes sauce Worcestershire
Fromage
Fruit de saison

Moelleux au chocolat
Jus de fruits

Mercredi 15/07

Melon
Salade de pâtes et petits légumes, emmental et sauce pesto rouge
Moelleux au chocolat

Barre de céréales au chocolat
Lait

Mercredi 22/07

Pavé blé cantal AOP sauce américaine
Lentilles à l'ancienne
Yaourt à la fraise
Fruit de saison

Madeleine
Compote

Mercredi 29/07

Houmous de pois chiche **BIO**
Cake aux légumes **BIO**
Salade verte et tomates

Camembert
Compote

Barre de céréales pomme
Jus de fruits

Jeudi 09/10

Salade composée : riz, haricots rouges, concombre, lentilles; tomates, fromage
Yaourt nature
Fruit de saison

Brownie
Jus de fruits

Jeudi 16/07

Filet de poisson et mayonnaise au curry
Salade de riz aux légumes
Yaourt nature
Fruit de saison

Moelleux marbré
Jus de fruits

Jeudi 23/07

Tomates vinaigrette
Tajine de dinde
Salade de pâtes **BIO**
Comté AOP
Fruit de saison

Biscuits au chocolat
Jus de fruits

Jeudi 30/07

Melon
Salade composée : blé, haricots rouges, mais, tomates, emmental

Tarte aux pommes

Galettes au beurre
Compote

Vendredi 10/07

Poulet rôti
Taboulé maison
Yaourt nature
Fruit de saison

Madeleine
Lait

Vendredi 17/07

Cake salé maison
Salade verte
Fromage
Fruit de saison

Sablés au beurre
Compote

Vendredi 24/07

Poisson pané et ketchup maison
Pommes de terre et brocolis vinaigrette
Yaourt à la vanille
Flan pâtissier

Galettes au beurre
Compote

Vendredi 31/07

Émincé de kebab de volaille, pain pita, salade verte, sauce tartare

Pommes de terre pop's

Emmental **BIO**
Fruit de saison

Rocher coco
Lait