

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 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



À LA CANTINE DANS LES COLLÈGES DU 20^e EN DÉCEMBRE

Lundi 01/12

- Salade verte et feta
- Haricots blancs à l'italienne
- Bâtonnets de polenta
-  Fromage blanc en vrac
-  Cookie au chocolat

Mardi 02/12

- Oeufs durs et mayonnaise
- Sauté de dinde sauce curry ou falafels 
- Blé 
- Plateau de fromages (comté AOP, emmental, tomme)
- Fruit de saison 

Jeudi 04/12

- Tartinable de tomate
- Gratin façon mac & cheese
-  Salade verte
-  Yaourt nature
-  Fruit de saison

Vendredi 05/12

- Velouté de butternut 
- Poisson frais du jour sauce citron
- Poêlée de légumes verts* 
- Cantal AOP
- Dessert façon crumble maison

Lundi 08/12

-  Journée mondiale du climat
-  Carottes râpées vinaigrette
-  Pennes à la bolognaise ou bolognaise végétarienne
-  Carré de l'écluse
-  Fruit de saison

Mardi 09/12

- Feuilleté légumes et mozzarella 
- Poisson pané
- Purée de patate douce*
- St Nectaire AOP
- Purée pomme fraise en vrac 

Jeudi 11/12

-  Velouté de carottes
- Dahl de lentilles aux haricots plats ou sauté de jeune bovin sauce provençale
-  Boulghour
- Comté AOP
- Mousse au chocolat au lait

Vendredi 12/12

-  Journée de la raclette 
- Salade verte 
- Fromage à raclette
- Pommes de terre et charcuterie végétarienne
- Yaourt nature 
- Fruit de saison 

Lundi 15/12

- Coquillettes à la cantonnaise
- St Nectaire AOP
- Salade de fruits maison

Mardi 16/12

- Coleslaw
- Risotto aux champignons à la crème
-  Yaourt nature
-  Fruit de saison

Jeudi 18/12

-  Repas de fin d'année
- Cassolette de noix de st jacques à la crème
- Effiloché de pintade confit ou poêlée de butternut et pois chiche à la crème
- Écrasé de pommes de terre
- Fondue de chocolat et fruits frais de saison

Vendredi 19/12

- Filet de poisson meunière sauce tartare
- Pommes de terre pop's*
- Yaourt nature
- Feuilleté aux pommes

VACANCES DE FIN D'ANNÉE

Bonne
année
2026

