

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



www.facebook.com/caissedesecoles20



in



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

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

Lundi 01/12



Salade verte et feta
Haricots blancs à l'italienne
Batônnets 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

