

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

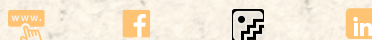
 Menu 100 % bio

 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



30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

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

Lundi 03/11



Velouté de butternut

Fajitas : wrap, garniture aux haricots rouges poivrons et sauce tomate, maïs

St Nectaire AOP

 Purée pomme fraise en vrac

Mardi 04/11

Sauté de dinde sauce au jus 

ou oeufs durs 

Épinards à la crème 

Yaourt nature en vrac 

Tarte aux pommes

Jeudi 06/11

Salade verte et maïs

Poisson frais du jour sauce citron

 Pommes de terre persillées*

 Fromage blanc nature

 Fruit de saison

Vendredi 07/11

Œufs durs mayonnaise

Pâtes à la bolognaise

ou pâtes à la bolognaise végétarienne

Plateau de fromages (Comté AOP, chèvre, tomme blanche)

Compote de fruits maison 

Lundi 10/11



Raviolis aux légumes

et fromage râpé

 Compote

 Fruit de saison

Mardi 11/11

FERIÉ

Jeudi 13/11

Velouté de carottes

Viande hachée et haricots rouges sauce tomate ou cari réunionnais

Riz et petits légumes

St Nectaire AOP

Purée pomme abricot en vrac

Vendredi 14/11

Ailes de poulet et sauce tartare ou nuggets de blé sauce tartare

Pommes de terre à l'ail 

Yaourt nature 

Fruit de saison 



Lundi 17/11



Oeufs durs et sauce yaourt

Dahl de lentilles aux épinards

Riz

Yaourt nature en vrac et granola

Mardi 18/11

Couscous royal

ou légumes couscous et pois chiche

 Semoule

Cantal AOP

 Fruit de saison

Jeudi 20/11

Salade de lentilles et échalotes 

Émincé de poulet sauce crème 

ou œufs brouillés maison 

Pommes de terre persillées

Chèvre

Compote de fruits maison 

Vendredi 21/11

Journée mondiale de la pêche

Tartinade de poisson au saint môret, et pain aux céréales

Poisson frais du jour sauce au lait de coco

Poêlée camarguaise*

Dessert maison façon pêche melba 



Lundi 24/11



Salade verte et maïs

Galette œuf fromage

Comté AOP

Fondant au chocolat

Mardi 25/11

Carottes râpées maison vinaigrette au citron 

Poisson pané sauce tartare

Poêlée campagnarde*

Crème dessert au chocolat

Pomme 

Jeudi 27/11

Journée du chou-fleur

Velouté carotte chou-fleur 

Sauté de bœuf sauce orientale 

Gratin de chou-fleur et pommes de terre gratiné à l'emmental*

Carré de l'écluse 

Fruit de saison 



Vendredi 28/11

Salade de lentilles vinaigrette 

Poulet rôti épicé  ou nuggets de blé

Pommes de terre pop's sauce blanche

Yaourt nature 

Banane 