

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

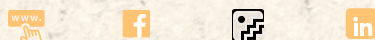
 Menu 100 % bio

 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



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

Lundi 06/10



Journée mondiale du sourire

Salade verte vinaigrette 

Hamburger : pain bun, pané végétal, sauce tartare

Pommes de terre sourire

Vache qui rit



 Fruit de saison

Mardi 07/10

Salade de tomates 

Poisson pané cheddar

Pavé blé cantal AOP

Poêlée de penne aux légumes

Yaourt nature 

Tarte aux pommes

Jeudi 09/10



Le Grand Repas 2025

Velouté de butternut



Sauté de poulet sauce panaise
Lenfilles sauce panaise

Duo de carottes et poivrons au thym et au miel

Verrine yaourt/purée de pomme banane / éclats de galettes



Vendredi 10/10



Œufs durs

Couscous végétarien

Semoule

Camembert

Fruit de saison

Lundi 13/10



Journée mondiale de l'œuf

Salade verte et tomates

Tortilla : œuf et pommes de terre

 Camembert

Ile flottante maison



Mardi 14/10

Carottes râpées maison 

Merguez de boeuf

Pané croustillant au fromage

Pommes de terre pop's sauce ketchup maison

Saint Nectaire AOP

Compote pomme fraise 

Jeudi 16/10



Pizza

Salade verte 

Cantal AOP

Fruit de saison 

Vendredi 17/10

MENU OCTOBRE ROSE 

Salade colorée

Galette au saumon*

Yaourt nature

Crêpe nature - confiture de fraise ou sucre au choix

Lundi 20/10

Mardi 21/10

Jeudi 23/10

Vendredi 24/10

VACANCES D'AUTOMNE



Lundi 27/10

Mardi 28/10

Jeudi 30/10

Vendredi 31/10



VACANCES D'AUTOMNE

