

## 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](http://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

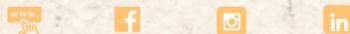
 Menu 100 % bio

 Viande Label Rouge

 \*Fruits & légumes / lait & produits laitiers à l'école financés par l'Union Européenne

\*L'alternative végétarienne du poisson sera constituée d'une assiette complète de garniture.

Pour nous suivre toute l'année



**Lundi 01/09**

Salade de tomates vinaigrette   
Poisson pané sauce tartare \*  
Macaronis   
Fromage blanc nature 

 **Lundi 08/09**

Melon   
Pennes brocoli et cheddar  
Yaourt brassé nature  
Fruit de saison 

 **Lundi 15/09**

**Menu choisi par l'école Riblette**

Salade verte et tomates   
Galette oeuf/fromage   
Yaourt nature   
Crêpe au chocolat

 **Lundi 22/09**

Salade de tomates   
Risotto de champignons à la crème  
Yaourt nature   
Granola au chocolat noir 

 **Lundi 29/09**

**Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire**  
Poule en morceaux sauce crème  
Falafels  
Pommes de terre à l'ail  
Yaourt brassé nature  
Cookie au chocolat

**Mardi 02/09**

Taboulé  
Sauté de dinde LR sauce romarin   
Nuggets de blé  
Ratatouille  
Comté AOP  
Purée pomme poire en vrac

**Mardi 09/09**

Salade piémontaise végétarienne maison  
Émincé de poulet LR sauce curry   
Pavé blé cantal AOP  
Poêlée de légumes verts  
Yaourt nature 

**Mardi 16/09**

Émincé de bœuf au jus   
Boulettes mexicaines  
Semoule et ratatouille  
St Nectaire AOP   
Purée pomme framboise en vrac 

 **Mardi 23/09**

Salade verte et maïs   
Fajitas aux haricots rouges et poivrons  
Bolognaise de viande hachée et haricots rouges  
Comté AOP  
Purée pomme abricot

**Mardi 30/09**

Dahl de lentilles aux épinards   
Riz   
Cantal AOP  
Fruit de saison 

**Menu choisi par l'école Riblette**

**Jeudi 04/09**

**Apéro de rentrée :** jus de pomme   
**Hot-dog :** pain, ketchup maison, salade verte; oignons frits, knack de volaille/œufs durs  
Potatoes  
Fromage blanc nature   
Pastèque 

 **Jeudi 11/09**

**Journée des grands-parents**  
Concombres à la crème   
Quenelles sauce tomate  
Riz   
Cantal AOP   
Salade de fruits maison

**Jeudi 18/09**

**Salade bar :**  
lentilles, œufs durs, tomates, concombres, pâtes et sauce vinaigrette  
**Plateau de fromages** (comté AOP, emmental, Tomme blanche)  
Fruit de saison

**Jeudi 25/09**

**Journée du rêve - menu choisi par les enfants**  
Pastèque   
Poisson pané sauce tartare\*  
Pommes de terre au paprika   
Yaourt à la framboise  
Riz au lait maison

**Jeudi 02/10**

Salade de tomates   
Filet de poisson frais sauce crème\*  
Blé   
St Nectaire AOP  
Purée pomme cerise en poche

 **Vendredi 05/09**

Pané croustillant au fromage  
Riz et sauce tomate   
St Nectaire AOP  
Compote

**Vendredi 12/09**

Salade grecque maison  
Filet de poisson frais sauce beurre blanc\*  
Pommes de terre   
Yaourt nature   
Fruit de saison 

**Vendredi 19/09**

Salade verte   
Poulet rôti épicé  
Œufs brouillés maison   
Blé aux petits légumes   
Cantal AOP  
Fruit de saison 

**Vendredi 26/09**

Concombres vinaigrette   
Sauté de bœuf sauce moutarde   
Boulettes à la mexicaine   
Petits pois   
Fromage blanc et miel 

 **Vendredi 03/10**

Salade verte, tomate, maïs   
Tortilla   
Haricots verts à l'ail   
Yaourt nature   
Fruit de saison 