

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 de 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



   

30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris
Tel : 01.53.39.16.75 - Mail : info@caissedesecoles20.com

À LA CANTINE DANS LES ÉCOLES DU 20^E EN DÉCEMBRE

Lundi 01/12 Salade verte et feta Haricots blancs à l'italienne Batônnetts de polenta Fromage blanc en vrac Cookie au chocolat Baguette et chocolat Lait	Mardi 02/12 Sauté de dinde sauce curry ou falafels Blé Plateau de fromages (comté AOP, emmental tomme) Fruit de saison Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	Mercredi 03/12 Viande hachée et haricots rouges sauce tomate ou sauce tomate aux boulettes de jacquier Macaronis Buchette de chèvre Compote maison Baguette et fromage Jus de fruits	Jeudi 04/12 Tartinable de tomate Gratin façon mac and cheese Salade verte Yaourt nature Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot- Fruit de saison	Vendredi 05/12 Velouté butternut Poisson frais du jour sauce citron Poêlée de légumes verts Cantal AOP Dessert façon crumble maison Baguette viennoise chocolat- Lait
Lundi 08/12  Journée mondiale du climat Carottes râpées vinaigrette Pennes sauce bolognaise ou bolognaise végétarienne Carré de l'écluse Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot- Fruit de saison	Mardi 09/12 Feuilleté légumes et mozzarella Poisson pané Purée de patate douce St Nectaire AOP Purée pomme fraise en vrac Baguette et chocolat Compote	Mercredi 10/12 Sauté de jeune bovin sauce provençale ou carré de seitan Riz pilaf Yaourt nature Fruit de saison Baguette et fromage Fruit de saison	Jeudi 11/12 Dahl de lentilles aux haricots plats Boulghour Comté AOP Mousse au chocolat au lait Baguette et confiture de fraise - Compote	Vendredi 12/12  Journée de la raclette Salade verte Fromage à raclette Pommes de terre et charcuterie végétarienne Yaourt nature Fruit de saison Baguette viennoise chocolat- Lait
Lundi 15/12 Coquillettes à la cantonnaise St Nectaire AOP Salade de fruits maison Baguette et confiture d'abricot- Fruit de saison	Mardi 16/12 Coleslaw Risotto aux champignons à la crème Yaourt nature Fruit de saison Baguette et miel Compote	Mercredi 17/12 Œufs brouillés maison Curry de haricots plats au lait de coco Comté AOP Compote maison Baguette et fromage - 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 Baguette et confiture de fraise - Compote	Vendredi 19/12 Filet de poisson meunière Pommes de terre pop's Yaourt nature Feuilleté aux pommes Baguette viennoise chocolat- Lait
Lundi 22/12 Poulet rôti sauce tartare Haricots verts Emmental Fondant au chocolat Barre de céréales à l'abricot-Jus de fruits	Mardi 23/12 Chili végétarien Riz Fromage blanc Fruit de saison Muffin au chocolat Lait	Mercredi 24/12 Gratin de gnocchis sauce tomate et mozzarella Salade verte Pavé d'Affinois Compote maison Madeleine aux œufs Lait chocolat	Jeudi 25/12  FERIÉ	Vendredi 26/12 Tortilla Pennes et aubergines St Nectaire AOP Fruit de saison Galette au beurre Lait à la fraise
Lundi 29/12 Hachis parmentier au bœuf maison Salade verte Cantal AOP Compote Moelleux chocolat Jus de fruits	Mardi 30/12 Poisson pané sauce tartare Purée de patate douce Yaourt à la framboise Fruit de saison Maxi galette au beurre Lait	Mercredi 31/12 Lentilles à la moutarde Pommes de terre et carottes Comté AOP Gâteau maison au miel Brownie Jus de fruits	Jeudi 01/01  FERIÉ * Bonne année 2026 *	Vendredi 02/01 Couscous végétarien Semoule Pavé d'Affinois Fruit de saison Sablé au beurre Lait à la vanille

VACANCES DE FIN D'ANNÉE

VACANCES DE FIN D'ANNÉE

