

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

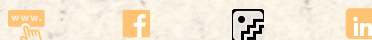
 Menu 100 % bio

 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

VACANCES D'AUTOMNE

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

Baguette et chocolat
Compote

Lundi 13/10



Journée mondiale de l'œuf

Salade verte et tomates

Tortilla : œuf et pommes de terre

 Camembert

Ile flottante maison 

Baguette et confiture d'abricot
Fruit de saison

Lundi 20/10



Journée mondiale des cuisiniers

Velouté de butternut

Poulet rôti au jus 

Poêlée de pâtes maison

Riz au lait au caramel maison

Barre de céréale abricot
Jus de fruits

Lundi 27/10

Filet de poisson meunière
sauce tartare

Blé

Crème dessert au chocolat

Fruit de saison

Moelleux au chocolat
Jus de fruits

Mardi 07/10

Poisson pané cheddar

Pavé blé cantal AOP

Poêlée de penne aux légumes

Yaourt nature 

Tarte aux pommes

Baguette et confiture de fraise
Fruit de saison

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

Baguette et chocolat
Compote

Mardi 21/10

Filet de colin sauce beurre
blanc

Pennes et aubergines

Pavé d'Affinois

Fruit de saison

Muffin au chocolat
Lait

Mardi 28/10

Journée de la culture créole

Carottes râpées à la créole

Colombo de dinde 

Riz

Perles au lait de coco 

Maxi galette au beurre
Lait

Mercredi 08/10



 Tortilla

 Haricots verts à l'ail

Comté AOP

 Fruit de saison

Baguette et fromage
Compote

Mercredi 15/10



Salade verte

Pizza tomate et fromage

Yaourt nature

Fruit de saison

Baguette et fromage
Fruit de saison

Mercredi 22/10



Lentilles à la moutarde

Pommes de terre et carottes

Yaourt nature

Fondant au chocolat

Madeleine aux œufs
Lait au chocolat

Mercredi 29/10

Lentilles à l'indienne

Pommes de terre

Pavé d'Affinois

Tarte aux pommes

Brownie au chocolat
Jus de fruits

Jeudi 09/10



Le Grand Repas 2025

Velouté de butternut

 Sauté de poulet sauce panaise
Lentilles sauce panaise

Duo de carottes et poivrons au
thym et au miel

Verrine yaourt/purée de pomme
banane / éclats de galettes

Baguette et confiture d'abricot
Fruit de saison

Jeudi 16/10

Poisson pané sauce tartare

Pennes*

Cantal AOP

Fruit de saison

Baguette et confiture de fraise
Compote

Jeudi 23/10

Boulettes d'agneau sauce
tomate

Purée de pommes de terre

Camembert

Compote de fruits maison

Biscuit aux pépites de chocolat
Jus de fruits

Jeudi 30/10

Feuilleté à l'emmental

Boulettes d'agneau sauce
provençale

Poêlée de légumes maison

St Nectaire AOP
Fruit de saison

Madeleine aux oeufs
Lait à la fraise

Vendredi 10/10



Œufs durs

Couscous végétarien

Semoule

Camembert
Fruit de saison

Baguette viennoise chocolat
Lait

Vendredi 17/10

MENU OCTOBRE ROSE 

Salade colorée

Galette au saumon*

Yaourt nature

Crêpe nature - confiture de fraise
ou sucre au choix

Baguette viennoise chocolat
Lait

Vendredi 24/10



Œufs durs

Risotto aux champignons à la
crème

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Galette au beurre
Lait à la fraise

Vendredi 31/10



HALLOWEEN 

Gratin de gnocchis sauce
tomate

Salade verte

Mimolette

Gâteau maison patate douce et
noix de coco

Sablé au beurre
Lait à la vanille 