

### 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

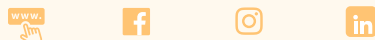
Menu 100 % bio

Viande Label Rouge

\*Fruits & légumes / lait & produits laitiers 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 20E EN FÉVRIER

**Lundi 02/02**

Velouté aux légumes maison

Galette œuf fromage

Yaourt à la framboise

Crêpe et pâte à tartiner maison

**Mardi 03/02**

Salade verte et maïs

Poisson pané sauce yaourt

Riz aux petits légumes\*

St Nectaire AOP

Compote de pommes maison

**Jeudi 05/02**

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de jeune bovin sauce moutarde ou curry de chou-fleur au lait de coco

Pommes de terre à l'ail et persil

Comté AOP

Fruit de saison

**Vendredi 06/02**

Endives & pommes vinaigrette

Poulet rôti et ketchup maison ou pané au fromage

Poêlée de ratatouille

Camembert

Purée pomme fraise en vrac

**Lundi 09/02**

**Hamburger** : pain bun, effiloché de porc ou pané végétal, salade verte et sauce barbecue

Pommes sourire

Cantal AOP

Fruit de saison

**Mardi 10/02**

Houmous de pois chiche & pain tranché aux céréales

Dahl de lentilles aux épinards

Riz

Crème à la vanille

Fruit de saison

**Jeudi 12/02**

Salade verte et maïs

Poisson pané garni

Purée de patate douce\*

Yaourt nature

Fondant au chocolat

**Vendredi 13/02**

Émincé de jeune bovin sauce provençale

ou mini falafels et houmous

Semoule

Verrine maison : yaourt nature en vrac, purée de pomme banane & éclats de galettes

**Lundi 16/02**

Maquereaux à la tomate

Pâtes à la bolognaise ou bolognaise végétarienne

Crème au chocolat

Fruit de saison

**Mardi 17/02**

Velouté de carottes et pommes de terre

Poisson pané

Pommes de terre et épinards à la crème\*

Ile flottante maison

**Jeudi 19/02**

Salade de lentilles

Gratin de gnocchis à la sauce tomate

Fromage blanc nature en vrac et miel

Fruit de saison

**Vendredi 20/02**

Velouté de butternut

Ailes de poulet ou falafels

Potatoes et sauce yaourt

St Nectaire AOP

Salade de fruits maison

**Lundi 23/02**

**Mardi 24/02**

**Jeudi 26/02**

**Vendredi 27/02**

## VACANCES SCOLAIRES