LES CANTINES
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20e

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'apparait, 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

BIO 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

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 CENTRES DU 20E EN AOUT

Lundi 03/08	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08
FERMÉ	Lentilles vinaigrette Oeufs brouillés maison Pommes de terre Compote Fruit de saison Cake marbré chocolat Compote	Rôti de boeuf Salade de pâtes, poivons, mais Cantal AOP Fruit de saison Moelleux au chocolat Jus de fruits	Houmous de pois chiche et wrap Salade composée : riz, haricots rouges, concombre, lentilles; tomates, fromage Yaourt à boire aromatisé Fruit de saison Brownie Jus de fruits	Poulet rôti et sauce tartare Taboulé maison Compote Fruit de saison Cake citron pavot Lait
Lundi 10/08	**Mardi 11/08**	**Mercredi 12/08**	**Jeudi 13/08**	**Vendredi 14/08**
Nugget's de blé sauce tartare Pommes de terre pop's Crème à la vanille Fruit de saison Rocher coco Jus de fruits	Pois chiche à la forestière au curry Fromage blanc nature Tresse aux pommes Galettes au beurre Compote	Melon Ailes de poulet et ketchup maison Pennes Camembert Cake aux fruits confits Lait	Filet de poisson sauce oseille Riz Emmental Pastèque Moelleux marbré Jus de fruits	Cake salé maison Salade verte Yaourt à la framboise Fruit de saison Cake banane cacao Compote
Lundi 17/08	**Mardi 18/08**	**Mercredi 19/08**	**Jeudi 20/08**	**Vendredi 21/08**
Nuggets de poisson sauce tartare Pommes de terre Pop's Buchette de chèvre Fruit de saison Barre de céréales abricot Jus de fruits	Salade piémontaise végétarienne maison Camembert Moelleux au chocolat Muffin au chocolat Lait	Pavé blé cantal AOP sauce américaine Lentilles à l'ancienne Yaourt framboise Compote maison Cake marbré chocolat Compote	Tomates vinaigrette Tajine de dinde Coquillettes BIO Comté AOP Fruit de saison Biscuits au chocolat Jus de fruits	Poisson pané et ketchup maison Poêlée de légumes du chef Yaourt à la vanille Fruit Cake citron pavot Compote
Lundi 24/08	**Mardi 25/08**	**Mercredi 26/08**	**Jeudi 27/08**	**Vendredi 28/08**
Émincé de poulet sauce jamaicaine Riz Yaourt à la framboise Melon et pastèque Sablés au beurre Compote	Concombre, tomates, feta Nugget's de poisson sauce tartare Haricots verts Beignet au chocolat Madeleine au chocolat Jus de fruits	Tomates vinaigrette BIO Oeufs brouillés maison BIO Poêlée de pennes aux légumes maison Camembert Compote Cake aux fruits confits Jus de fruits	Melon Salade composée : blé, haricots rouges, mais, tomates, emmental Tarte au chocolat Galettes au beurre Compote	Émincé de kebab de volaille, pain pita, salade verte, sauce tartare Pommes de terre pop's Emmental BIO Fruit de saison Cake banane cacao Lait

À LA CANTINE DANS LES END DU 20E EN AOUT

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'apparait, 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

BIO 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

Pour nous suivre toute l'année

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

Lundi 03/08	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08
FERMÉ	Lentilles vinaigrette Oeufs brouillés maison Pommes de terre Compote Fruit de saison Cake marbré chocolat Compote	Rôti de boeuf Salade de pâtes, poivons, mais Cantal AOP Fruit de saison Moelleux au chocolat Jus de fruits	Houmous de pois chiche et wrap Salade composée : riz, haricots rouges, concombre, lentilles; tomates, fromage Yaourt à boire aromatisé Fruit de saison Brownie Jus de fruits	Poulet rôti et sauce tartare Taboulé maison Compote Fruit de saison Cake citron pavot Lait
Lundi 10/08	**Mardi 11/08**	**Mercredi 12/08**	**Jeudi 13/08**	**Vendredi 14/08**
Nugget's de blé sauce tartare Pommes de terre pop's Crème à la vanille Fruit de saison Rocher coco Jus de fruits	Pois chiche à la forestière au curry Fromage blanc nature Fruit de saison Galettes au beurre Compote	Melon Ailes de poulet et ketchup maison Pennes Camembert Cake aux fruits confits Lait	Filet de poisson sauce tartare pommes de terre en salade Emmental Pastèque Moelleux marbré Jus de fruits	Cake salé maison Salade verte Yaourt à la framboise Fruit de saison Cake banane cacao Compote
Lundi 17/08	**Mardi 18/08**	**Mercredi 19/08**	**Jeudi 20/08**	**Vendredi 21/08**
Nuggets de poisson sauce tartare Pommes de terre Pop's Buchette de chèvre Fruit de saison Barre de céréales abricot Jus de fruits	Salade piémontaise végétarienne maison Camembert Moelleux au chocolat Muffin au chocolat Lait	Pavé blé cantal AOP sauce américaine Lentilles à l'ancienne Yaourt framboise Compote maison Cake marbré chocolat Compote	Tomates en salade Tajine de dinde Coquillettes BIO Comté AOP Fruit de saison Biscuits au chocolat Jus de fruits	Poisson pané et ketchup maison Poêlée de légumes Yaourt à la vanille Fruit Cake citron pavot Compote
Lundi 24/08	**Mardi 25/08**	**Mercredi 26/08**	**Jeudi 27/08**	**Vendredi 28/08**
Émincé de poulet sauce jamaicaine Riz Yaourt à la framboise Melon et pastèque Sablés au beurre Compote	Concombre,tomate et feta Nugget's de poisson sauce tartare Haricots verts pommes de terre Beignet au chocolat Madeleine au chocolat Jus de fruits	Tomates en salade BIO Oeufs brouillés maison BIO Poêlée de pennes aux légumes maison Camembert Compote Cake aux fruits confits Jus de fruits	Melon Salade composée : blé, haricots rouges, mais, tomates, emmental Tarte au chocolat Galettes au beurre Compote	FERMÉ