Thématique 2020-2021 de la CDE15

Les richesses de nos régions

Vendredi

Menu breton

Salade de pommes de terre BIO, effiloché de surimi MSC

Dos de colin MSC, sauce bretonne *(sauce aux champignons)*

Duo de chou-fleur BIO et brocolis BIO à la béchamel

Flan BIO, saveur vanille, nappé caramel

Palet breton

** produits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles*

La Caisse Des Ecoles du 15e est en charge de la cantine. Tôt le matin pour le midi, ses équipes cuisinent sur place dans les écoles des repas de qualité à base de produits frais. Aussi, les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Les menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits.

cde15.fr

@cde15_75015

DU 17 AU 21 MAI 2021

LUNDI

Salade verte, vinaigrette

Sauté de porc(1) aigre douce

Petits pois

Chanteneige BIO

Gaufre

(1) porc origine France

Aigre douce : sauce sucrée-salée aux épices et à l'ananas

MARDI

Tomates BIO vinaigrette

Sauté de veau(2) marengo

Courgettes BIO

Edam BIO*

Crème dessert au caramel

(2) veau origine France

Marengo : sauce tomate aux carottes et champignons

MERCREDI

MENU Végétarien

Nems aux légumes

Nouvelle recette !

Dahl de lentilles corail, patate douce, coco et curry

Tomme noire

Banane BIO*

JEUDI

Nuggets de poulet(3)

Frites et ketchup

Fromage blanc nature BIO*

Orange BIO*

(3) volaille origine UE et Royaume-Uni