



Menus du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI

Cordon bleu
de volaille ⁽¹⁾

Blé BIO



Yaourt nature
BIO*



Pomme
BIO*



⁽¹⁾ volaille origine France

MARDI

Pastèque BIO*



Sauté de porc ⁽²⁾
aigre douce

Boulgour BIO



Cantal AOP*



Flan nappé
caramel BIO



⁽²⁾ porc origine France

Aigre douce : sauce tomate
sucrée-salée à l'ananas et légèrement
épicée

MERCREDI

MENU
Végétarien

Concombre
croc'au sel

Omelette
nature BIO



Brocolis BIO



Saint Môret

Riz au lait nappé
caramel

Menu
développement
durable

JEUDI

Céleri BIO
rémoulade



Mijoté de bœuf
BIO ⁽³⁾
à la provençale



Courgettes BIO



Petits suisses
nature BIO*



Tarte aux
pommes BIO



⁽³⁾ bœuf origine France

Rémoulade : mayonnaise citronnée
Sauce à la provençale : sauce aux
tomates, poivrons et olives

VENDREDI

Hoki,
sauce beurre blanc

Pommes de
terre vapeur
BIO



Camembert
BIO*



Fruit BIO*



Sauce beurre blanc : du beurre, de la
crème et des échalotes

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

La Caisse Des Ecoles du 15^e 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.