

Menus du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI

Carottes râpées
BIO, vinaigrette 

Boulettes
d'agneau ⁽¹⁾,
sauce tomate

Haricots verts


Rondelé à la fleur de
sel de Camargue

Semoule au lait
à la vanille

(1) agneau origine Nouvelle-Zélande,
Australie, Argentine, U.E

MARDI

 **MENU**
Végétarien

Oeuf dur BIO 
mayonnaise

Grande salade
de pâtes BIO, 
haricots rouges,
maïs et tomates

Dessert lacté au
chocolat

Fruit BIO * 

MERCREDI

Radis beurre

Rôti de bœuf ⁽²⁾,
sauce barbecue

Chou-fleur gratiné
à l'emmental

Vache qui rit

Purée de
pommes BIO 

(2) bœuf origine France

Menu
développement
durable

JEUDI

Blanquette
de volaille ⁽³⁾
Label Rouge 

Riz BIO 

Petits suisses
nature BIO * 

Fruit BIO * 

(3) volaille origine France

VENDREDI

Melon

Colin meunière
(légèrement pâné)

Ratatouille maison

Saint Nectaire 
AOP *

Beignet au
chocolat
et noisettes

* 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.