



Menus du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI

Sauté de porc ⁽¹⁾
aigre douce

Riz BIO



Babybel BIO



Orange BIO *



(1) porc origine France

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

MARDI

MENU
Végétarien

Carottes râpées,
vinaigrette

Omelette
nature BIO



Coquille BIO,
fromage râpé BIO
sauce tomate



Fromage frais
aux fruits BIO



Compote de pomme
framboise

MERCREDI

Taboulé maison
BIO



Cordon bleu ⁽²⁾

Epinards
à la crème

Saint-Bricet

Banane BIO *



(2) volaille origine France

JEUDI

Pamplemousse
croc'au sucre

Goulash
de bœuf ⁽³⁾

Haricots beurre

Comté AOP *



Liégeois saveur
vanille et caramel

(3) bœuf origine France

Goulash : cuit dans une sauce
tomatée aux carottes et oignons



VENDREDI

Potage de pommes
de terre BIO
et courgettes BIO



Dos de lieu noir
frais MSC,
sauce velouté



Petits pois BIO



Yaourt nature BIO*



Pomme BIO*



sauce velouté :
une crème aux échalotes

Le repas est complété par du pain à la farine de blé Label Rouge.

* 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.