

MENUS DÉVELOPPEMENT DURABLE

Du 22 au 26 novembre 2021

OBJECTIF ANTIGASPI

LUNDI

Bolognaise
de bœuf ⁽¹⁾

(1) bœuf origine France

Spaghetti BIO
et emmental râpé
BIO



Chanteneige
BIO



Clémentine
BIO *



PART BELLE AUX LABELS

MARDI

Céleri rémoulade

Boeuf BIO ⁽²⁾,
façon



bourguignonne

(2) bœuf origine France

Brocolis BIO



St Nectaire AOP



Tarte aux
pommes BIO



Façon bourguignonne : viande
mijotée dans une sauce aux petits
légumes

MENU VEGETARIEN

MERCREDI

Salade verte BIO
pois chiche
et maïs, vinaigrette



Dahl de lentilles corail,
patate douce, coco et
curry

Fromage blanc
nature BIO *



Mosaïque de fruits

Dahl : nom indien donné aux plats
à base de légumes secs

OBJECTIF ANTIGASPI

JEUDI

Feuilleté au fromage

Boulettes d'agneau ⁽³⁾,
façon tajine

*(3) agneau origine Nlle Zélande
Australie - Argentine - UE*

Légumes cuisinés

Brassé au lait de coco
et à l'ananas du
Costa Rica

Banane BIO *



Tajine : sauce aux épices, miel et
citron

PART BELLE AUX LABELS

VENDREDI

Carottes râpées
BIO,
vinaigrette



Filet de colin
pané, citron

Haricots verts
BIO



Camembert
BIO *



Liégeois
chocolat
BIO



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.