

LA PART BELLE AUX LABELS

Du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI

Haricots verts, maïs,
vinaigrette
OU
Macédoine,
vinaigrette

Bolognaise de bœuf ⁽¹⁾
(1) bœuf origine France

Spaghetti BIO
et emmental râpé
BIO

Chanteneige BIO
OU
Yaourt BIO
à la framboise

Fruits BIO

MARDI

Céleri rémoulade
OU
Coleslaw, mayonnaise

Boeuf BIO ⁽²⁾, façon
bourguignonne
(2) bœuf origine France

Brocolis BIO
OU
Trio de légumes BIO

St Nectaire AOP
OU
Kiri BIO

Tarte aux
pommes BIO
OU
Gâteau basque

MERCREDI

MENU
Végétarien

Salade verte BIO,
pois chiche et maïs,
vinaigrette
OU
Œuf dur BIO,
mayonnaise

Dahl de lentilles
corail, patate douce,
coco et curry

Fromage blanc
nature BIO
OU
Rondelé ail et fines
herbes

Pêche au sirop
OU
Poire au sirop

JEUDI

Feuilleté au fromage
OU
Terrine de volaille ⁽³⁾,
cornichons
(3) volaille origine France

Boulettes d'agneau ⁽⁴⁾,
façon tajine
*(4) agneau origine Nlle Zélande - Australie -
Argentine - UE*

Légumes couscous
OU
Printanière de légumes

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

Fruits BIO

VENDREDI

Carottes râpées
BIO, vinaigrette
OU
Mêlée de crudités,
vinaigrette

Filet de colin pané,
citron

Haricots verts BIO
OU
Ratatouille

Camembert BIO
OU
Petits suisses
aromatisés

Liégeois
chocolat BIO
OU
Liégeois vanille caramel

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.