

# Menus du 10 au 14 janvier 2022

## Jeudi : Menu Europe



**NOUVELLE RECETTE !**

**Salade grecque**  
(tomates, olives noires, feta et oignons rouges)



**NOUVELLE RECETTE !**

**Sauté de veau (4)**  
à la hongroise  
(sauce tomate à la crème, champignons et poivrons)



(4) veau origine France

**Pom'rösti aux oignons**  
(galettes de pommes de terre)



**Saint Nectaire AOP \***



**Muffin**



### LUNDI

Rôti de porc (1)  
à la dijonnaise

(1) porc origine France

Lentilles  
BIO



Vache qui rit

Clémentine  
BIO \*



A la dijonnaise : crème à la  
moutarde et petits légumes

### MARDI

**MENU**  
*Végétarien*

Salade de carottes et  
pois chiches

Omelette  
nature BIO



Petits pois BIO  
à la sauce tomate



Yaourt aux  
fruits BIO



Tarte aux abricots

**Menu**  
développement  
durable

### MERCREDI

Terrine de volaille (2),  
cornichons, salade  
verte

Filet de poulet (3) grillé

Epinards à la crème

Brassé au lait de coco  
et à la framboise

Kiwi BIO \*



(2) volaille origine France

(3) poulet origine France

### VENDREDI

Potage de pommes  
de terre BIO et  
courgettes BIO



Dos de lieu  
noir frais MSC,  
huile d'olive et citron



Riz BIO



Fromage blanc  
nature BIO \*



Banane 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<sup>e</sup> 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.

