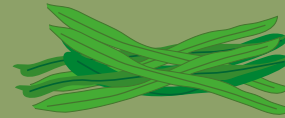
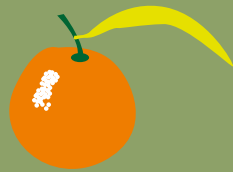




MENUS DU 24 AU 28 JANVIER 2022



LUNDI

MENU Végétarien

Œuf dur BIO 
mayonnaise

Poêlée de fèves,
carottes,
haricots verts à la
sauce tomate

Boursin nature

Orange BIO * 

MARDI

Menu des enfants de l'école Violet

Carottes râpées,
vinaigrette

Pilons de poulet ⁽¹⁾
rôti

Petits pois 
BIO

Comté AOP * 

Clémentine 
BIO *

(1) poulet origine UE

MERCREDI

Cordon bleu ⁽²⁾

Potage
de pommes
de terre
et potiron

Fromage blanc
nature BIO * 

Banane BIO * 

(2) volaille origine France

JEUDI

Sauté de veau ⁽³⁾
au paprika

Haricots verts 
BIO

Babybel 
BIO

Flan vanille 
nappé caramel
BIO

(3) veau origine France

VENDREDI

Filet de colin
pané, citron

Courgettes 
BIO

gratinées à
l'emmental 
BIO

Cantafras

Gâteau basque

Le repas est complété par du pain tradition 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.

cde15.fr

  @cde15_75015