

Menus du 17 au 21 janvier 2022

Mardi : Menu Europe



NOUVELLE RECETTE !

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



NOUVELLE RECETTE !

Sauté de veau⁽²⁾ à la hongroise
(sauce tomate à la crème, champignons et poivrons)



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



Saint Nectaire AOP



Muffin



(2) veau origine France

LUNDI

Terrine de légumes,
mayonnaise

OU

Nems aux légumes

Spaghetti BIO
à la bolognaise
de boeuf⁽¹⁾
et emmental
râpé BIO

(1) boeuf origine France

Yaourt nature BIO
OU
Camembert BIO

Fruit BIO

JEUDI

Salade de pâtes BIO,
tomate, mimolette,
olives noires

OU

Salade piémontaise

Boulettes d'agneau⁽³⁾
au jus

(3) agneau origine UE et hors UE

Haricots verts BIO..
OU
Printanière de légumes

Yaourt BIO
à la vanille
OU
Edam BIO

Fruit BIO

VENDREDI

Mélange de crudités,
vinaigrette

OU

Coleslaw, mayonnaise

Hoki MSC,
sauce velouté

Frites

Camembert BIO
OU
Fromage blanc BIO

Ananas au sirop
OU
Poire au sirop

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.

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

