



MENUS DU 16 AU 20 MAI 2022



LUNDI

boulettes
de bœuf,
sauce tomate

Blé BIO



Yaourt étuvé
citron BIO



Kiwi BIO *



MARDI

Tomates BIO,
vinaigrette



Goulash de bœuf ⁽¹⁾

Carottes vichy
BIO



Savaron BIO *



Flan patissier

(1) bœuf né, élevé et abattu en France

Goulash de bœuf ⁽¹⁾ :
bœuf cuit dans une sauce tomatée
aux carottes et oignons

MERCREDI

MENU
Végétarien

Salade de
courgettes BIO
et carottes BIO
râpées au miel
et citron



Feuilleté au fromage

Ratatouille

Brie

Mousse au chocolat
et au lait de
COCO

JEUDI

Mousse
de canard

Wings de poulet rôti
caramélisés

Chou-fleur BIO
gratiné



Flan vanille
sous lit de
caramel BIO



Pomme royal
gala BIO *



VENDREDI

Dos de lieu noir frais
MSC,
crème à l'échalote



Coquillettes
BIO



Petit suisse nature

Pamplousse
croc au sucre

Croc au sucre :
servi en quartiers pour le déguster
plus facilement !

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