

MENUS DU 16 AU 20 MAI 2022

LUNDI

Céleri rémoulade

Boulettes de bœuf,
sauce tomate

Blé BIO

ET

Julienne de légumes

Yaourt étuvé
citron BIO

OU

Six de Savoie

Kiwi BIO

OU

Compote BIO
pomme et abricot

MARDI

Tomates BIO,
vinaigrette

OU

Concombre croc au sel

Goulash de bœuf⁽¹⁾

(1) bœuf né, élevé et abattu en France

Carottes vichy
BIO

ET

Riz BIO

Savaron BIO

OU

Yaourt aux fruits mixés

Flan patissier

OU

Pompon cœur cacao

MERCREDI



Salade de courgettes
et carottes
sauce miel citron

OU

Coleslaw, mayonnaise

Feuilleté au fromage

Ratatouille

ET

Pommes de terre
rissolées

Brie

OU

Fromage frais nature

Mousse au chocolat
et au lait de
coco"

OU

Poire au sirop

JEUDI

Mousse de canard

OU

Sardines, beurre

Wings de poulet rôti
caramélisés

Chou-fleur BIO
gratiné

ET

Semoule BIO

Flan vanille sous lit
de caramel BIO

OU

Kiri

Pomme royal
gala BIO

OU

Fraises

VENDREDI

Betterave râpée, sauce
fromage blanc et citron

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

Coquillettes
BIO

ET

Brocolis

Petits suisses
nature

OU

Mimolette

Pamplemousse
croc au sucre

OU

Kiwi BIO

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

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.