

MENU AMÉRIQUE DU NORD

Du 07 au 10 juin 2022

MERCREDI

COLESLAW, MAYONNAISE

NUGGETS DE POULET

POTATOES AU PAPRIKA

PHILADELPHIA

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN

MARDI

Radis, beurre

Sauté de bœuf⁽¹⁾
à la provençale

Courgettes BIO 
gratinées à
l'emmental

Camembert
BIO* 

Pastèque BIO* 

*(1) bœuf né, élevé et abattu
en France*

Provençale : sauce aux
tomates, poivrons et olives

JEUDI

 MENU
Végétarien

Salade de tomates
et pois chiches

Tortilla aux
pommes de terre
et oignons

Yaourt
nature BIO* 

Melon BIO* 

Tortilla : spécialité espagnole,
comme une omelette

VENDREDI

Carottes
râpées BIO 
vinaigrette

Filet de hoki,
sauce tomate

Semoule BIO 

Comté AOP* 

Eclair au chocolat

**produits subventionnés dans
le cadre du programme de
l'Union Européenne à
destination des écoles*

**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.

 CAISSE
DES ECOLES