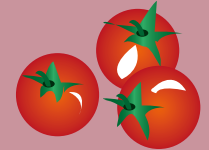
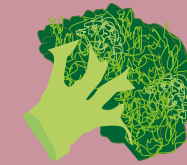
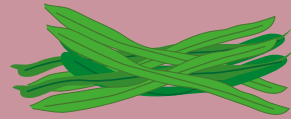




MENUS DU 20 AU 24 JUIN 2022



LUNDI

Escalope de dinde viennoise

Farfalles BIO au Terra Nostra BIO

Yaourt nature velouté BIO*

Melon BIO*

Viennoise : légèrement panée

Terra Nostra : fromage de vache fabriqué dans les Açores

MARDI

Concombres BIO à la crème

Tajine de bœuf⁽¹⁾ Label Rouge aux pruneaux

Haricots verts BIO

Camembert BIO*

Tarte aux abricots

⁽¹⁾ origine du bœuf : né, élevé et abattu en France

MERCREDI

MENU Végétarien

Macédoine de légumes, vinaigrette

Couscous végétarien

Gouda BIO*

Nectarine BIO*

Macédoine de légumes: mélange de carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets

Couscous végétarien : de la semoule, des pois chiches et des légumes

Menu de l'école VIGÉE LEBRUN

JEUDI

Carottes râpées BIO, vinaigrette

Sauté de dinde⁽²⁾ au curry

Brocolis BIO

Yaourt Vanille BIO

Mousse au chocolat au lait

⁽²⁾ origine de la dinde : se reporter à l'affichage du réfectoire

Menu de l'école FÉDÉRATION

VENDREDI

Concombre, maïs, mozzarella, vinaigrette

Paëlla au poulet⁽³⁾ et colin MSC

Liégeois au chocolat BIO

Fruit

⁽³⁾ origine du poulet : se reporter à l'affichage du réfectoire

Paëlla au poulet et colin: riz aux épices douces, composé de petits pois, oignons et poivrons

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