



MENUS DU 20 AU 24 JUIN 2022

LUNDI

Céleri rémoulade

Escalope de dinde
viennoise

Farfalles BIO
au Terra
Nostra BIO

ET

Chou-fleur

Yaourt nature
velouté BIO

OU

L'Ortolan BIO

Fruits BIO



MARDI

Concombres BIO
à la crème



OU

Chou rouge, vinaigrette

Tajine de bœuf ⁽¹⁾
Label Rouge



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

Haricots verts BIO
ET
Boulgour BIO



Camembert BIO

OU

Yaourt aux fruits mixés

Tarte aux abricots

OU

Semoule au lait



Menu de l'école VIGÉE LEBRUN

JEUDI

Carottes
râpées BIO,
vinaigrette



Sauté de dinde ⁽²⁾
au curry

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

Brocolis BIO



Yaourt Vanille
BIO



Mousse au
chocolat au lait

Menu de l'école FÉDÉRATION

VENDREDI

Concombre, maïs,
mozzarella,
vinaigrette

Paëlla
au poulet ⁽³⁾ et
colin MSC



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

Liégeois au
chocolat BIO



Fruit

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.

cde15.fr

@cde15_75015