

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

OU

Betteraves râpées
vinaigrette

Sauté de bœuf ⁽¹⁾
à la provençale

(1) bœuf né, élevé et abattu
en France

Courgettes BIO
gratinées à
l'emmental

ET

Gnocchi

Camembert BIO
OU

Petits suisses
aux fruits BIO

Fruits BIO

JEUDI

MENU
Végétarien

Salade de tomates
et pois chiches

OU

Feuilleté au fromage

Tortilla aux pommes
de terre et oignons

ET

Poêlée d'aubergines
au thym

Yaourt
nature BIO

OU

Edam BIO

Melon BIO

OU

Nectarine

VENDREDI

Carottes
râpées BIO,
vinaigrette

OU

Salade verte,
vinaigrette

Hoki,
sauce tomate

Semoule BIO
ET
Brocolis

Comté AOP
OU

Fromage blanc
nature BIO

Eclair au chocolat

OU

Beignet au chocolat

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

La Caisse Des Ecoles du 15° 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