

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu de l'école VIGÉE LEBRUN	Menu de l'école FÉDÉRATION
Céleri rémoulade	Concombres BIO à la crème 	 <p>Macédoine de légumes, vinaigrette</p> <p>OU</p> <p>Gaspacho de betteraves et pommes</p> <p>Couscous végétarien</p>	<p>JEUDI</p> <p>Carottes râpées BIO, vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde au curry ⁽²⁾</p> <p><small>(2) origine de la dinde : se reporter à l'affichage du réfectoire</small></p> <p>Brocolis BIO </p> <p>Yaourt Vanille BIO </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>VENDREDI</p> <p>Concombre, maïs, mozzarella, vinaigrette</p> <p>Paëlla au poulet ⁽³⁾ et colin MSC </p> <p><small>(3) origine du poulet : se reporter à l'affichage du réfectoire</small></p> <p>Liégeois au chocolat BIO </p> <p>Fruit</p>
Escalope de dinde viennoise	Chou rouge, vinaigrette			
Farfalles BIO au Terra Nostra BIO  ET Chou-fleur 	Tajine de bœuf ⁽¹⁾ Label Rouge aux pruneaux  <small>(1) origine du bœuf : né, élevé et abattu en France</small>			
Yaourt nature velouté BIO  OU L'Ortolan BIO 	Haricots verts BIO  ET Boulgour BIO 			
Fruits BIO 	Camembert BIO  OU Yaourt aux fruits mixés 			
	Tarte aux abricots  OU Semoule au lait 	Gouda BIO  OU Fromage blanc nature BIO 		
		Fruits 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.