



Du 1^{er} au 5 août 2022

BONNES VACANCES !



LUNDI

Tomates BIO,
vinaigrette



Filet de poulet
basquaise (1)

Semoule BIO



Cantafras

Riz au lait,
nappé caramel

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

MARDI

 MENU
Végétarien

Salade de
lentilles vertes
à l'échalote

Hachis veggie aux
petits légumes

Fromage blanc
BIO



Nectarine

MERCREDI

Melon

Sauté de bœuf (2)
à la provençale

Carottes Vichy

Babybel
BIO



Tarte
aux abricots

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

JEUDI

Cordon
bleu

Riz pilaf
BIO



Six de Savoie

Compote
de pomme
et banane

VENDREDI

Salade de perles
aux légumes

Blanquette
de saumon
safranée

Brocolis

Bonbel

Pomme
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.

cde15.fr

  @cde15_75015