



Du 25 au 29 juillet 2022

BONNES VACANCES !



LUNDI

Carottes
râpées BIO, 
vinaigrette

Boulettes de bœuf,
sauce tomate

Courgettes
BIO 

Chanteneige

Liégeois
chocolat BIO 

MARDI

 **MENU**
Végétarien

Œuf dur BIO, 
mayonnaise

Pané de blé
semmental et épinards

Printanière
de légumes

Crème
dessert BIO 
à la vanille

Pêche BIO 

MERCREDI

Concombre
BIO 
à la crème

Sauté de
bœuf BIO ⁽¹⁾, 
sauce mironton

Carottes
Vichy BIO 

Vache
qui rit BIO 

Beignet
à la pomme

(1) bœuf né, élevé, abattu en France

JEUDI

Escalope
de dinde
viennoise

Coquillettes
BIO 

Yaourt nature
BIO 

Prunes
BIO 

VENDREDI

Pastèque
BIO 

Hoki,
sauce tomate

Trio de
légumes BIO 

Port Salut

Flan pâtissier

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