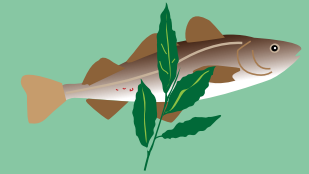




# MENUS DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022



## LUNDI

Concombres BIO  
à la crème



Boulettes d'agneau,  
façon tajine

Courgettes  
BIO



Fromage frais

Pâtisserie

Façon tajine :  
sauce aux épices, miel et citron

## MARDI

**MENU**  
*Végétarien*

Œuf dur BIO  
mayonnaise



Lasagnes ricotta,  
épinards, chèvre

Petit suisse  
nature

Kiwi BIO \*



Ricotta :  
fromage frais italien

## MERCREDI

Endives, pommes,  
vinaigrette

Rôti de boeuf  
BIO



Chou-fleur BIO  
gratiné



L'Ortolan  
BIO



Semoule au lait  
à la vanille

## Menu des enfants de l'école élémentaire Brancion

## JEUDI

Salade verte,  
vinaigrette

Poulet rôti <sup>(1)</sup>  
Label Rouge

(1) poulet élevé et abattu en France

Pâtes

Crème dessert  
au chocolat

Pastèque BIO \*



## Menu des enfants de l'école maternelle Fédération

## VENDREDI

Choucroute  
de la mer

Fromage blanc  
au coulis de  
fruits rouges

Raisin blanc  
BIO \*



Choucroute de la mer :  
du chou cuit dans un bouillon, servi  
avec des pommes de terre, du saumon,  
du colin à la crème

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

\* produits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

La Caisse Des Ecoles du 15<sup>e</sup> 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