

Les légumineuses passent à table !

AVEC LE HARICOT ROUGE
ON SE BOUGE !



JEUDI
Tomates BIO, 
vinaigrette

Chili sin carne (des haricots rouges cuits dans une sauce tomate au maïs et épices douces)

Yaourt nature BIO * 

Biscuits

Retrouvez les vertus des légumineuses et l'affiche accrochée dans les réfectoires sur cde15.fr

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^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.



**Menu des enfants
Ecole élémentaire
CHERBOURG**

LUNDI
Concombre
croc'au sel

Boulettes de boeuf,
sauce tomate

Riz créole
BIO 

Cantafrais

Fruits au sirop

Croc'au sel :
servi nature légèrement salé

MARDI
Salade de perles
aux légumes

Escalope de dinde
viennoise

Epinards à la
crème

Camembert
BIO * 

Crêpe sucrée

Salade de perles :
pâtes en forme de perles

Escalope de dinde viennoise :
escalope panée

MERCREDI

Sauté de
boeuf BIO ⁽¹⁾ 

mironton

Penne BIO 

Petit suisse
aux fruits BIO 

Prunes BIO 

(1) boeuf né, élevé et abattu
en France

**JOURNÉE MONDIALE
DE LA MER**



VENDREDI
Cœur de palmier
et crevettes

Filet de cabillaud
MSC 
à la niçoise

Purée de pommes
de terre BIO 

Babybel BIO 

Poire BIO * 

A la niçoise :
sauce tomate et olives noires