

Les légumineuses passent à table !

AVEC LE HARICOT ROUGE  
ON SE BOUGE !



**JEUDI**

Tomates BIO  ou salade verte vinaigrette

Chili sin carne et tomates à la provençale

Yaourt nature BIO  ou dessert lacté vanille

Biscuits ou éclair au chocolat

Retrouvez les vertus des légumineuses et l'affiche accrochée dans les réfectoires sur [cde15.fr](http://cde15.fr)

**Menu des enfants  
Ecole élémentaire  
CHERBOURG**

**LUNDI**

Concombre  
croc'au sel

Boulettes de boeuf,  
sauce tomate

Riz créole  
BIO 

Cantafras

Fruits au sirop

Croc'au sel :  
servi nature légèrement salé

**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

**MARDI**

Salade de perles  
aux légumes

OU

Salade de lentilles  
vertes à l'échalote

Escalope de dinde  
viennoise

Epinards à la crème

ET

Coquillettes BIO 

Camembert BIO 

OU

Brie

Crêpe sucrée

OU

Beignet au chocolat  
et noisettes

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

La Caisse Des Ecoles du 15° 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.