

Les légumineuses passent à table !

**LA LENTILLE VERTE
MUSCLÉE ? CERTES !**



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

MARDI
Chou rouge vinaigrette
Lentilles à la marocaine
(cuites dans une sauce tomate légèrement épicée au potimarron)
Riz créole BIO 
Samos
Crème aux œufs et caramel

LUNDI
 Carottes râpées, vinaigrette
 Merguez façon tajine
 Semoule BIO 
 Fromage
 Fruits au sirop
 Façon tajine : avec des légumes couscous

MERCREDI
 Taboulé BIO « maison » 
 Filet de poulet⁽¹⁾ à la crème
 Chou-fleur BIO gratiné 
 Yaourt aromatisé
 Kiwi BIO 
 (1) Poulet élevé et abattu en France

JEUDI
 Betterave, pomme, vinaigrette
 Goulash de bœuf⁽²⁾
 Macédoine de légumes
 Mimolette BIO* 
 Tarte grillée à la cerise
 (2) Bœuf né, élevé et abattu en France
 Goulash de bœuf : cuit dans une sauce tomate aux carottes et oignons
 Macédoine de légumes : mélange de petits légumes : carottes, petits pois, haricots verts, flageolets, navets

VENDREDI
 Salade verte, croûtons et vinaigrette
 Filet de hoki MSC  au beurre et citron
 Purée de pommes de terre BIO 
 Yaourt aux fruits mixés BIO 
 Litchis au sirop

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.

