

Les légumineuses passent à table !

CHICHE, POIS CHICHE !



MARDI

Poireaux,
vinaigrette
ou betteraves,
vinaigrette

Curry Indien,
pommes de terre
et pois chiche

Riz BIO

Yaourt nature BIO
ou camembert BIO

**ACTION
ANTIGASPI**

Corbeille
de fruits BIO

*Retrouvez les vertues des légumi-
neuses et l'affiche accrochée dans
les réfectoires sur cde15.fr*

DU 5 AU 9 DECEMBRE 2022

LUNDI

Coleslaw, vinaigrette **ou** mélange de crudités,
vinaigrette

Filet de poulet ⁽¹⁾, sauce normande

Carottes vichy BIO 

Pom'Rösti aux oignons

Chanteneige BIO  **ou** Vache qui rit BIO 

Forêt noire **ou** éclair au chocolat

(1) origine du poulet : se reporter à l'affichage du réfectoire

JEUDI

Saucisse de Toulouse



Lentilles vertes BIO 

Yaourt BIO 
arôme citron

Banane BIO 

VENDREDI

Croisillon à l'emmental **ou** salade verte BIO 
vinaigrette

Poisson pané sauce citron

Salsifis

Riz créole BIO 

Gouda BIO  **ou** Babybel BIO 

Gâteau basque **ou** pêches au sirop

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.