

Les légumineuses passent à table !

LE POIS CASSÉ

N'EST PAS UN BRAS CASSÉ !

SCORE
POIS CASSÉS VISITEURS
93 02



VENDREDI

Potage Saint-Germain
(soupe aux légumes et aux pois cassés)

Nouvelle
recette

Filet de merlu
à l'oseille

Nouvelle
recette

Riz créole
BIO



Yaourt nature
BIO*



Corbeille
de fruits BIO*



**ACTION
ANTIGASPI**

Retrouvez « les légumineuses
passent à table » sur notre
site cde15.fr

9 AU 13 JANVIER 2023

LUNDI

Boulettes de bœuf,
sauce tomate

Semoule BIO

Saint Nectaire
AOP*



Galette des rois

MARDI

Vegetarien
MENU

Salade verte BIO
vinaigrette

Dahl de
lentilles
corail
(nom indien donné aux plats
à base de légumes secs)

Pommes de terre
vapeur BIO

**ACTION
ANTIGASPI** Yaourt au
citron BIO
ou brassé
ananas et coco

Galettes bretonnes

MERCREDI

Croissillon
à l'emmental

Nouvelle
recette

Bœuf ⁽¹⁾
Label Rouge
façon stroganoff
(servi dans une crème
aux champignons,
à la moutarde et au
paprika)

Brocolis

Cantafrais

Banane

(1) bœuf né, élevé et abattu en France

JEUDI

Pamplemousse croc'
au sucre (servi en
quartiers pour le déguster
plus facilement !)

Sauté de porc ⁽²⁾
au curry

Duo de carottes

Camembert BIO*

Tarte normande
(tarte aux pomme garnie
d'une crème aux œufs)

(2) porc élevé et abattu en France

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.

