

16 AU 20 JANVIER 2023

MENU ASIE

NOUVEL AN CHINOIS

MARDI

NEMS AUX LÉGUMES,
SAUCE
AIGRE-DOUCE
MAISON
(SAUCE TOMATE
SUCRÉE-SALÉE)

ÉMINCÉ DE BŒUF ⁽¹⁾
LABEL ROUGE
AUX OIGNONS
(1) bœuf né, élevé et abattu en France

POÊLÉE CHINOISE
FAÇON WOK
(LÉGUMES REVENUS
DANS DE LA SAUCE SOJA)

PALMIERS

COMPOTE DE POMME
ET ANANAS



LUNDI

Escalope de dinde
viennoise
(légèrement pânée)

Potatoes

Fromage blanc
nature BIO*

**ACTION
ANTIGASPI**

Corbeille
de fruits BIO*

MERCREDI

MENU
Végétarien

Mêlée de pois
chiches, maïs,
olives noires,
vinaigrette

**Nouvelle
recette** Nouilles
sautées
aux légumes

Crème dessert
chocolat

**Nouvelle
produit** Litchis au sirop
et Langue
de chat

JEUDI

Rillettes de volaille

Pilons de poulet rôti⁽²⁾

Julienne de légumes
(des carottes, des courgettes
et du céleri taillés très
finement)

**ACTION
ANTIGASPI**

Plateau de
fromages
(trois fromages à la coupe,
au choix)

Clémentine BIO*

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

VENDREDI

Menu des enfants
de l'école
Vigée Lebrun

Carottes
râpées BIO,
vinaigrette

Poisson pané,
citron

Riz BIO

Babybel BIO

Eclair au chocolat

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.

