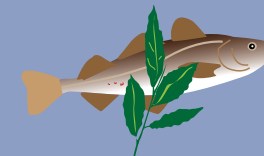
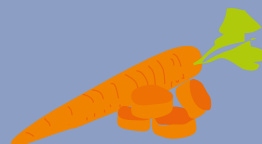
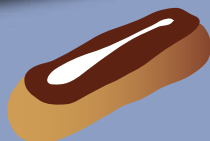




MENUS DU 23 AU 27 JANVIER 2023



LUNDI

Rillettes de poulet

Poisson pané, citron

Pâtes

Babybel BIO 

Eclair au chocolat

Menu des enfants de l'école Vigée Lebrun



MARDI

Salade verte, vinaigrette

Semoule BIO  et pois chiches 

Légumes pour couscous, sauce tomate

Vache qui rit BIO 

Orange BIO* 

JEUDI

Potage de légumes frais

Bolognaise de bœuf ⁽²⁾

Pâtes BIO,
emmental râpé BIO  

Yaourt nature BIO*  

Corbeille de fruits BIO*  



⁽²⁾ origine du bœuf: né, élevé, abattu en France

VENDREDI

Salade de riz BIO  thon, maïs, olives

Dos de colin MSC 
sauce velouté (une crème aux échalotes)

Petits pois et carottes

Camembert BIO* 

Madeleine BIO 

MERCREDI

Carottes râpées BIO  vinaigrette

Sauté d'agneau⁽¹⁾ façon Irish Stew
(mijoté avec des légumes frais)

Chou-fleur BIO  gratiné

Chanteneigne BIO 

Gâteau basque

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

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.