



MENUS DU 23 AU 27 JANVIER 2023

LUNDI

Rillettes de poulet **ou** salade Coleslaw
vinaigrette

Poisson pané, citron

Pâtes

Chou-fleur BIO 

Babybel BIO 

Eclair au chocolat **ou** beignet aux pommes

MENU Végétarien MARDI

Salade, vinaigrette
ou betteraves, pomme, vinaigrette

Semoule BIO  et pois chiches 

Légumes pour couscous, sauce tomate
ou haricots blancs, sauce tomate

Vache qui rit BIO 

Orange BIO 
ou compote de pomme et banane

JEUDI

Potage de légumes frais
ou chou-rouge, vinaigrette

Bolognaise de bœuf⁽¹⁾

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

Pâtes BIO  emmental râpé BIO 

Ratatouille

Yaourt nature BIO  **ou** Gouda BIO 

Fruit BIO 

VENDREDI

Salade de riz BIO , thon, maïs, olives
ou salade verte, vinaigrette

Dos de colin MSC  sauce velouté

Petits pois et carottes

Pâtes BIO 

Camembert BIO  **ou** Kiri BIO 

Madeleine BIO 

Gâteau basque

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.

cde15.fr

  @cde15_75015