



MENUS DU 20 AU 24 MARS 2023



LUNDI

Blanquette de dinde ⁽¹⁾ (la viande est mijotée avec des carottes et des champignons)

Riz pilaf BIO



Petit suisse nature
ou Boursin nature

Corbeille de fruits BIO *

(1) origine de la dinde: se reporter à l'affichage au réfectoire

MARDI

Céleri rémoulade (mayonnaise citronnée)

Rôti de bœuf

Haricots verts BIO

Camembert BIO *

Brownie aux pépites de chocolat et noisettes

MENU **MERCREDI**

Taboulé à l'orientale (agrémenté de menthe et de raisins secs)

Omelette au boursin (fromage à l'ail et aux fines herbes)

Brocolis BIO

Kiri BIO

Kiwi BIO

Menu des enfants de l'école élémentaire François Coppée

JEUDI

Salade verte, vinaigrette et croûtons

Boulettes de bœuf, sauce tomate

Pâtes BIO

Yaourt nature BIO *

Orange BIO *

VENDREDI

Radis, beurre

Colin, sauce bonne-femme (une crème aux champignons et à l'échalote)

Epinards

Tomme de Savoie IGP *

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.