



MENUS DU 20 AU 24 MARS 2023

LUNDI

Feuilleté au fromage

Blanquette de dinde ⁽¹⁾

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

Riz pilaf BIO 

Fondue de poireaux

Petit suisse nature **ou** boursin nature

Fruits BIO 

MARDI

Céleri rémoulade **ou** chou-fleur sauce cocktail

Rôti de bœuf

Haricots verts BIO 

Flageolets

Camembert BIO  **ou** Emmental BIO 

Brownie aux pépites de chocolat et noisettes **ou** tarte aux pommes normande

JEUDI

Salade verte, vinaigrette et croûtons **ou** carottes râpées, vinaigrette

Boulettes de bœuf, sauce tomate

Pâtes BIO 

Julienne de légumes

Yaourt nature BIO  **ou** St Nectaire AOP 

Fruits BIO 

VENDREDI

Radis, beurre **ou** Guacamole et tortilla

Colin, sauce bonne-femme

Epinards

Boulgour BIO 

Tomme de Savoie IGP  **ou** Babybel BIO 

Eclair au chocolat ou flan pâtissier

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