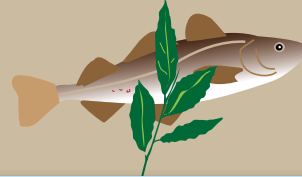
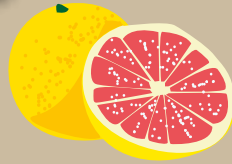




MENUS DU 22 AU 26 MAI 2023



LUNDI

Emincé de bœuf Label rouge
aux oignons



Lasagnes aux légumes du sud (*oignons, courgettes grillées, poivrons rouges et jaunes, tomates, huile d'olive*) sauce pesto

Tomme grise BIO*



Pastèque BIO*



Menu des enfants de l'école Cherbourg

MARDI

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Cordon bleu

Potatoes

Pêche BIO*



MENU MERCREDI

Végétarien
Concombre BIO
au fromage blanc et à la ciboulette

Omelette nature BIO

Poêlée de légumes mini penne (*mini penne, courgettes grillées, tomates, carottes julienne, petits pois, oignons préfaits, poivrons rouges et verts, huile d'olive.*)

Chanteneige BIO*

Tarte normande

JEUDI

Mousse de canard

Wings de poulet
caramélisés au paprika

Poêlée Maison de courgettes BIO



Plateau de fromages au choix
(*Emmental, Bleu, Carré de ligueil*)

Fraises au sucre

VENDREDI

Radis beurre

Poisson du jour

Coquillettes BIO



Yaourt aromatisé

Flan pâtissier

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.