

# Jeudi : Menu sportif des enfants de Vigée Lebrun



Prêts pour les JO!

Salade  
feuille de chêne  
rouge,  
vinaigrette



Spaghetti BIO  
à la bolognaise  
et emmental  
râpé BIO

Corbeille  
de fruits  
BIO\*



Fromage blanc  
nature BIO\*



Téléchargez le menu  
et l'affiche du réfectoire  
sur [cde15.fr](http://cde15.fr)

30 MAI AU 2 JUIN 2023

## MARDI

Sardines, beurre  
Quinoa  
à la mexicaine  
(quinoa cuit dans un  
bouillon servi avec des  
tomates, du maïs et  
des haricots rouges)

Crème  
dessert BIO  
à la vanille

**ACTION  
ANTIGASPI**

Corbeille  
de fruits BIO\*

## MERCREDI

Coleslaw,  
vinaigrette

Sauté de bœuf<sup>(1)</sup>  
aux olives

Tomates  
à la provençale  
(sauce aux tomates,  
poivrons et olives)

Vache qui  
rit BIO

Liégeois  
chocolat BIO

(1) bœuf né, élevé et abattu  
en France

## VENDREDI

Salade de  
pommes de terre  
aux cornichons

Poisson pané,  
citron

Fondue  
de poireaux

Cantafrais

Beignet  
à la pomme

\*produits subventionnés  
dans le cadre du  
programme de l'Union  
Européenne à destina-  
tion des écoles

Le repas est complété par  
du pain tradition à la  
farine de blé Label Rouge.

La Caisse Des Ecoles du  
15° 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.