

MENUS DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

Vive la rentrée,
vive les lasagnes
à la bolognaise !!!!



CAISSE
DES ECOLES

LUNDI


Carottes râpées,
vinaigrette


Lasagnes à la
bolognaise

Boursin

Mousse
au chocolat

MARDI

Taboulé
« maison » BIO 

Sokossoko
de bœuf ⁽¹⁾
Label rouge 
(mijoté de bœuf aux
tomates et aux oignons)

Carottes braisées

Saint Nectaire 
AOP*

Banane BIO* 

(1) Origine du boeuf : né, élevé
et abattu en France

MERCREDI

Concombre
Croc au sel

Dahl de lentilles
corail

Camembert
BIO* 

Gaufre

JEUDI

Couscous
végétarien

Flan vanille
caramel

Raisin blanc
BIO* 

VENDREDI

Salade de
haricots verts

Brandade
de morue

Cantal 
AOP*

Kiwi BIO 

*produits subventionnés
dans le cadre du
programme de l'Union
Européenne à destination
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 suscep-
tibles d'être présents dans
toutes nos préparations.
Les menus peuvent être
modifiés selon la disponibi-
lité des produits.