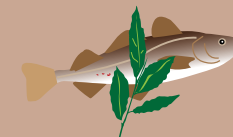
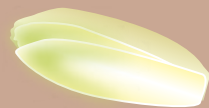




MENUS DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023



LUNDI

Salade d'endives aux pommes
vinaigrette

Nouilles sautées aux légumes

Flan vanille nappé caramel BIO 



Corbeille de fruits BIO*

MARDI

Salade verte mimosa, vinaigrette

Wings de poulet rôti caramélisé

Potatoes, sauce ketchup « maison »

Yaourt framboise

Abricots au sirop

MERCREDI

Salade de lentilles à l'échalote

Hachis végétarien
aux petits légumes

Chanteneigne BIO 

Banane BIO* 

JEUDI

Betteraves, vinaigrette

Carbonade de boeuf ⁽¹⁾

Pommes de terre vapeur



Plateau de fromages
(au choix, à la coupe)

Melon BIO* 

(1) origine du bœuf: né, élevé, abattu en France

VENDREDI

Coleslaw vinaigrette

Filet de hoki MSC, 
sauce vierge

Haricots verts BIO 

Brie BIO* 

Forêt noire

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 euro-
péenne sont susceptibles d'être présents dans
toutes nos préparations. Les menus peuvent être
modifiés selon la disponibilité des produits.