



## LUNDI

Concombre BIO  à la crème

Boulettes d'agneau sauce tajine

Tomates à la provençale

Fromage blanc nature BIO\* 

Gâteau basque

## MARDI

Oeuf dur BIO  mayonnaise

Lasagnes aux légumes du sud

Poêlée camarguaise

Petit suisse nature

Raisin blanc BIO\* 

## MERCREDI

Salade d'endives aux pommes,  
vinaigrette

Rôti de bœuf<sup>(1)</sup> BIO 

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

Chou-fleur BIO  gratiné

Camembert Bio\* 

Semoule au lait « maison »

## JEUDI

Salade verte BIO  vinaigrette

Pois chiches à la marocaine

Poêlée d'aubergines au thym

Dessert lacté chocolat BIO 

Pastèque BIO\* 

## VENDREDI

Poisson frais MSC du jour, sauce crème échalote 

Courgettes BIO 



Plateau de fromages BIO\*   
(au choix, à la coupe)

Pomme golden

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<sup>e</sup> 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.