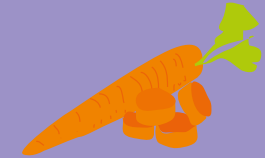
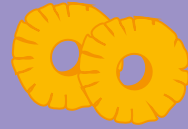
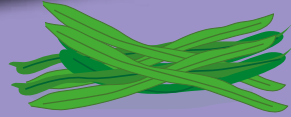




# MENUS DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023



## LUNDI

Salade verte BIO  vinaigrette

Chili sin Carne (*une sauce tomate au maïs et épices douces*)

Cantafras

Ananas au sirop

## Menu des enfants de l'école élémentaire Rouelle

## MARDI

Carottes râpées BIO  vinaigrette

Poulet à la japonaise

Haricots verts BIO 

Comté AOP\* 

Crêpe au chocolat

## MERCREDI

Salade vinaigrette

Tortilla de pommes de terre oignons (*spécialité espagnole, comme une omelette aux pommes de terre*)

Petit suisse aromatisé

Prunes jaunes BIO\* 

## JEUDI

Tomates BIO  vinaigrette

Boulettes de bœuf <sup>(1)</sup>, sauce tomate

Poêlée de légumes maraîchère

Yaourt nature au lait entier BIO\* 

Nectarine

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

## VENDREDI

Coeurs de palmiers, vinaigrette

Dos de colin MSC   
sauce veloutée

Purée de pommes de terre BIO 

Mini Babybell BIO



Corbeille de fruits BIO\*

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.