



MENUS DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2023

LUNDI

Concombre BIO  à la crème **ou** tomates BIO 
vinaigrette

Boulettes d'agneau sauce tajine

Tomates à la provençale

Semoule couscous BIO 


Fromage blanc nature BIO  **ou** Chanteneige nature BIO 

Gâteau basque **ou** tarte aux pommes

MARDI

Oeuf dur BIO  mayonnaise

Lasagnes aux légumes du sud

Poêlée camarguaise **ou** trio de légumes BIO 

Petit suisse nature **ou** Kiri BIO 

Raisin blanc BIO  **ou** Melon BIO 

JEUDI

Salade verte BIO  vinaigrette
ou carottes râpées BIO  vinaigrette

Pois chiches à la marocaine

Poêlée d'aubergines au thym

Semoule couscous BIO 

Dessert lacté chocolat BIO  **ou** dessert lacté vanille BIO 

Pastèque BIO  **ou** banane BIO 

VENDREDI

Croissant emmental

Poisson frais MSC  du jour, sauce crème échalote

Courgettes BIO 

 Pommes de terre vapeur

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

Pomme Golden **ou** pêche jaune BIO 

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



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

cde15.fr

  [@cde15_75015](https://twitter.com/cde15_75015)