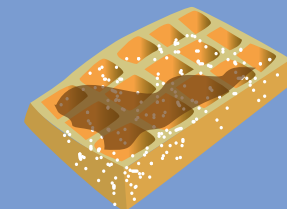
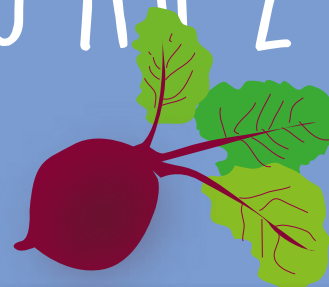




MENUS DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023



LUNDI

Raviolis de volaille BIO 
sauce italienne

Plateau de fromages
(Brie, Rouy, Tomme de brebis)

Banane BIO* 

Baguette tradition Label rouge 

Menu des enfants de l'école élémentaire Corbon

Carottes râpées, vinaigrette

Steak⁽¹⁾ haché VBF 

(1) boeuf né, élevé et abattu en France

Haricots verts BIO 

Yaourt nature au lait entier

Gaufre au chocolat

Pain semi-complet tranché
Label rouge 

MERCREDI

Betteraves, vinaigrette

Omelette nature

Riz sauce tomate

Roquefort AOP* 

Pomme Granny Smith BIO* 

Baguette tradition Label rouge 

JEUDI

Salade de pâtes BIO, 
tomates BIO  et Féta

Quinoa BIO  à la mexicaine

Camembert BIO* 



Corbeille de fruits BIO* 

Pain sésame tranché
Label rouge 

VENDREDI

Chou blanc, vinaigrette

Brandade de morue

Yaourt vanille

Poires au sirop

Baguette tradition Label rouge 



(*) : produits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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

cde15.fr   @cde15_75015