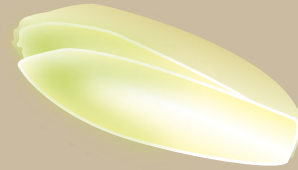
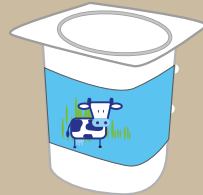
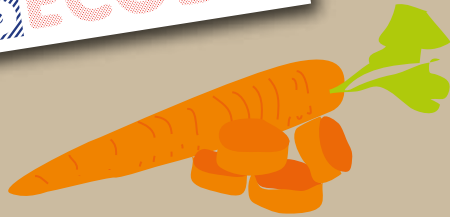




MENUS DU 4 AU 8 DÉCEMBRE 2023



LUNDI

Emincé de poulet⁽¹⁾
sauce normande

(1) Origine du poulet : né, élevé, abattu en France

Carottes en rondelles

Cantafrais

Brownie

Baguette tradition Label rouge 

MARDI

Maïs, olives, vinaigrette

Raviolis aux légumes BIO 

Yaourt nature
au lait entier BIO* 

Poire conférence BIO* 

Pain sésame tranché Label rouge 

MERCREDI

Chou rouge vinaigrette

Sokossoko de boeuf⁽¹⁾
Label Rouge 

(2) Origine du boeuf : né, élevé, abattu en France

Riz pilaf BIO 

Brie BIO* 

Tarte aux mangues BIO 

Pain de campagne Label rouge 

JEUDI

Salade d'endives, vinaigrette

Dahl de lentilles corail BIO, 
coco et curry

Yaourt au citron BIO 

Compote de pommes
et bananes BIO 

Pain semi-complet
tranché Label rouge 

VENDREDI

Croisillon emmental

Poisson pané, citron

Potatoes

Gouda BIO* 

Banane BIO* 

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^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