

Du 2 au 5 avril 2024

Menu de Pâques

MARDI

Agneau⁽¹⁾ façon tajine

(1) Origine de l'agneau : se référer à l'affichage du réfectoire

Mirepoix de légumes d'antan


Cantal AOP 

Brownie

Baguette tradition Label rouge 


MERCREDI

Chou rouge
vinaigrette

Ragoût de pommes
de terre BIO 
et de petits légumes

Chanteneige BIO 

Pomelo rose

Pain semi-complet
tranché
Label rouge 

**Menu des enfants
de l'école élémentaire
Amiral Roussin**

JEUDI

Carottes râpées BIO 
vinaigrette

Boulettes de bœuf⁽²⁾ mini,
sauce tomate

*(2) Origine du bœuf :
viande française bovine*

Coquillettes BIO 

Yaourt aromatisé

Compote pomme banane

Baguette tradition
Label rouge 

VENDREDI


Salade verte,
vinaigrette

Brandade de morue

Yaourt nature
au lait entier

Pomme Granny Smith

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_75015

Visuel réalisé par Alice stagiaire au service Communication de la Caisse des écoles