CAISSE DES ECOLES
cde15.fr

MENUS DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI

Croustillant fromage

Poêlée orge, légumes verts et édamame au beurre

Yaourt étuvé au citron BIO

Pomme Royal Gala BIO*

Baguette tradition Label rouge

MARDI

Salade de museau de bœuf (1) à la lyonnaise

(1) Viande bovine d'origine française

Pilons de poulet rôti (2)

(2) Origine de la volaille : se référer à l'affichage au réfectoire

Poêlée de poireaux

ACTION ANTIGASPI Fromage du jour

Tarte aux pommes

Pain multigraines tranché Label rouge

MERCREDI

Céleri vinaigrette

Omelette aux fines herbes fraîches

Mélange 5 céréales

Yaourt framboise

Poire Conférence BIO*

Pain semi-complet tranché Label rouge

JEUDI

Radis beurre

Hachis parmentier(3)

(3) Viande bovine d'origine française

Gouda BIO*

ACTION ANTIGASPI Dessert du jour (fruits au sirop ou compote ou crème dessert)

Pain semi-complet tranché Label rouge

VENDREDI

Salade d'endives, vinaigrette

Colin meunière MSC

Blettes

Brie

Eclair au chocolat

Baguette tradition Label rouge

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

La Caisse Des Ecoles du 15e 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