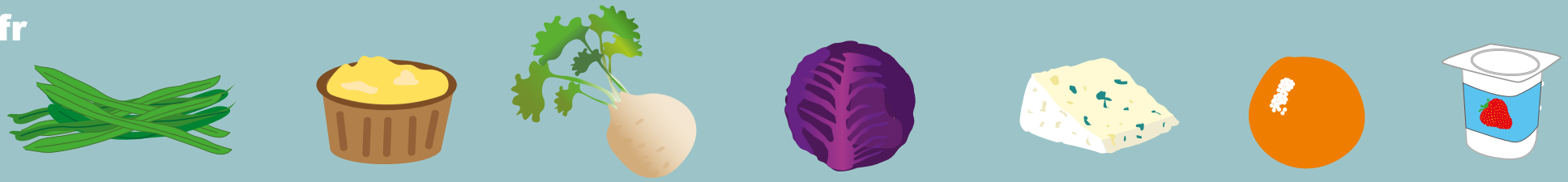
CAISSE DES ECOLES
cde15.fr

MENUS DU 25 AU 29 MARS 2024



LUNDI

Steak haché[1] VBF

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

Haricots verts BIO

Samos

Purée de pêche

Baguette tradition Label rouge

MARDI

Céleri rémoulade

Dahl de lentilles corail BIO coco et curry

Riz basmati BIO

Yaourt nature brassé

Kiwi

Pain de campagne tranché Label rouge

MERCREDI

Pâté de lapin aux noisettes

Sauté d'agneau[2]

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

Choux-fleurs

Fromage Bleu

Crème dessert vanille

Pain multigraines tranché Label rouge

JEUDI

Carottes râpées BIO*, vinaigrette

Brietiflette Maison (allumettes végétales, pommes de terre et Brie de Meaux)

Yaourt aromatisé

Poire Conférence

Pain semi-complet tranché Label rouge

VENDREDI

Chou rouge, vinaigrette

Poisson d'Alaska pané sauce curry

Spaghetti BIO

Saint Paulin

Orange 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 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