

# MENUS DU 08 AU 12 AVRIL 2024



## BONNES VACANCES !

### LUNDI

Lasagnes<sup>(1)</sup> à la bolognaise

*(1) Origine de la viande : bœuf d'origine française*

Salade verte, vinaigrette

Gouda

Pomme Golden

Baguette tradition Label rouge



### MARDI

Carottes râpées BIO  vinaigrette

Chili sin carne

Riz pilaf BIO 

Yaourt vanille

Compote pomme banane

Pain de campagne tranché  
Label rouge



### MERCREDI

Betteraves, vinaigrette

Couscous Maison végétarien (semoule,  
carotte, courgette, tomate, poivron rouge,  
pois chiches, épices)

Camembert BIO 

Fraises

Pain multigraines tranché  
Label rouge



### JEUDI

Salade d'endives, vinaigrette

Carbonade de bœuf<sup>(2)</sup>

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

Haricots verts BIO 

Fromage blanc

Tarte normande aux pommes

Baguette tradition Label rouge



### VENDREDI

Cœurs de palmiers, vinaigrette

Poisson pané, citron

Coquillettes BIO 

Leerdammer

Orange

Pain semi-complet tranché  
Label rouge



La Caisse Des Ecoles du 15<sup>e</sup> 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.