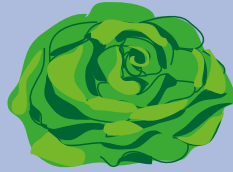
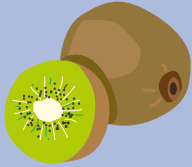


# MENUS DU 15 AU 19 AVRIL 2024



## BONNES VACANCES !

### LUNDI

Hachis parmentier<sup>(1)</sup>

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

Salade verte, vinaigrette

Yaourt aromatisé

Poire Comice

Baguette tradition Label rouge 

### MARDI

Œuf dur mayonnaise

Dahl de lentilles corail BIO   
coco et curry

Riz pilaf BIO 

Mini Babybel BIO 

Clémentines

Pain de campagne tranché  
Label rouge 

### MERCREDI

Pomelo rose

Sauté de veau<sup>(2)</sup>  sauce normande

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

Pommes de terre vapeur

Yaourt nature au lait entier

Mosaïque de fruits

Baguette tradition Label rouge 

### JEUDI


Macédoine de légumes, mayonnaise

Coquillettes de blé et de pois chiches

Duo de carottes

Comté AOP 


Kiwi

Pain multigraines tranché  
Label rouge 

### VENDREDI


Céleri rémoulade

Dés de saumon sauce beurre blanc

Chou-fleur BIO  gratiné

Brie

Flan pâtissier

Pain multigraines 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.