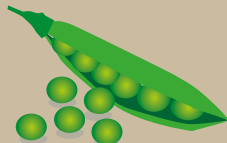
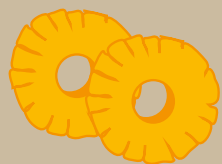



MENUS DU 22 AU 26 AVRIL 2024



LUNDI

Hachis végétarien aux petits légumes

Vache qui rit BIO* 

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

Baguette tradition Label rouge 




Menu des enfants de Saïda
(composé au Forum du goût)

MARDI

Carottes râpées BIO  vinaigrette
Mijoté de bœuf⁽¹⁾  sauce provençale
(1) Origine du boeuf : né, élevé et abattu en France

Brocolis BIO 

Camembert BIO* 

Banane

Pain multigraines tranché Label rouge 

MERCREDI

Asperges en vinaigrette

Croustillant fromage

Petits pois

Yaourt nature au lait entier

Poire Conférence

Pain de campagne tranché Label rouge 

JEUDI

Concombre BIO  à la crème

Saucisses de volaille

Julienne de légumes


Comté AOP* 

Forêt noire

Pain semi-complet tranché Label rouge 

VENDREDI

Salade d'endives, vinaigrette

Poisson frais du jour MSC  sauce crème échalote

Coquillettes BIO 

Yaourt vanille

Pomelo rose 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 15° 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.