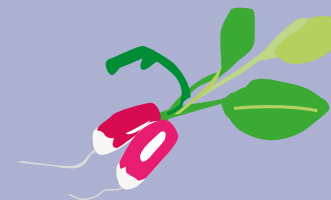
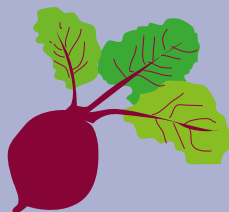
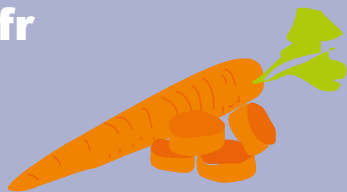


MENUS DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024



LUNDI

Goulash de bœuf⁽¹⁾



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

Carottes en rondelle

Edam BIO*



Crème dessert vanille

Baguette tradition Label rouge



MARDI

Betteraves, vinaigrette

Raviolis aux légumes BIO



Petit suisse nature

Pomme Granny Smith

Pain de campagne tranché Label rouge



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

JEUDI

Cœurs de palmiers, vinaigrette

Torsades de blé et de pois chiches aux légumes

Babybel BIO*



Poire Conférence

Pain multigraines tranché Label rouge



VENDREDI

Radis beurre

Blanquette de saumon safranée

Trio de légumes BIO



Brie BIO*



Tarte aux pommes

Baguette tradition Label rouge



La Caisse Des Ecoles du 15^e
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.**