

Festival du mieux manger du 8 au 15 juin 2024

Du 10 au 14 JUIN 2024

MENU COMMUN CAISSES DES ECOLES

MARDI 11 JUIN 2024

Concombres et tomates vinaigrette
Spaghetti BIO  à la bolognaise végétale
Fromage blanc BIO  et coulis de miel
Fraises
Baguette tradition Label rouge 



programmation sur
paris.fr/quefaire



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

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.**

LUNDI

Escalope de dinde⁽¹⁾
 viennoise

*(1) Origine de la dinde : se référer
 à l'affichage du réfectoire*

Petits pois à la française

Yaourt aromatisé


Compote de pommes
 bananes

Baguette tradition
 Label rouge 

MERCREDI

Radis beurre

Végémini africain (galets
 de patates douces,
 choux- fleurs, carottes,
 lentilles)

Riz BIO 
 sauce tomate


Petit suisse nature

Crème dessert
 chocolat

Pain de campagne
 Label rouge 

JEUDI


Taboulé Maison 
 BIO

Hachis
 parmentier ⁽²⁾ 

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

Yaourt nature au lait
 entier

Melon

Pain multigraines
 tranché
 Label rouge 

VENDREDI

Salade de pommes de
 terre échalotes

Poisson frais du jour

Printanière de légumes

Chanteneige BIO* 

Pêches au sirop

Baguette tradition
 Label rouge 