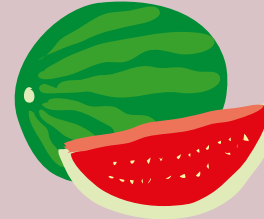
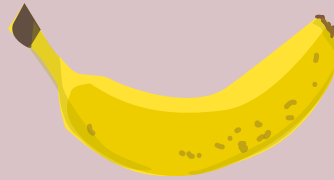
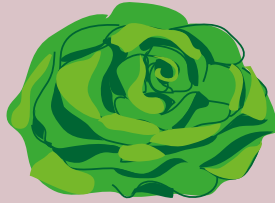


MENUS DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024



LUNDI

Nouilles sautées aux légumes

Flan vanille nappé caramel BIO



Pomme Golden

Baguette tradition Label rouge



Menu des enfants de Brancion

MARDI

Salade verte, vinaigrette

Wings de poulet⁽¹⁾ rôti caramélisé
(1) Origine de la viande : voir l'affichage au réfectoire

Riz pilaf BIO



Yaourt framboise

Abricots au sirop

Pain de campagne tranché
Label rouge



MERCREDI

Salade de lentilles à l'échalote

Hachis végétarien aux petits légumes

Yaourt nature au lait entier

Banane BIO*



Pain sésame tranché Label rouge



Menu oriental

JEUDI

Chou blanc aux raisins

Couscous boulettes⁽²⁾ et merguez⁽²⁾

(2) Origine de la viande : voir l'affichage au réfectoire

Petit suisse nature

Pâtisserie orientale fine

Pain multigraines tranché
Label rouge



VENDREDI

Salade de pommes de terre, échalotes

Poisson frais du jour : saumon

Duo de carottes

Brie BIO*



Pastèque

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.