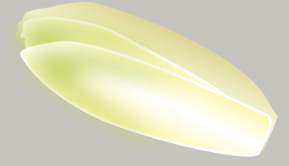
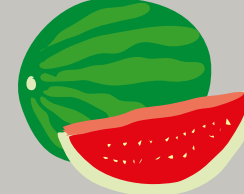


MENUS DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024




LUNDI

Nuggets de poulet⁽¹⁾

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

Blé BIO 
sauce tomate

Fromage blanc nature BIO* 

Pomme Granny Smith

Baguette tradition Label rouge 

MARDI

Œuf dur BIO 
mayonnaise

Coquillettes de blé et de pois chiches
sauce tomate

Petit suisse nature

Melon

Pain de campagne tranché
Label rouge 

MERCREDI

Salade d'endives aux pommes, vinaigrette

Rôti de bœuf⁽²⁾ BIO  

(2) Bœuf né, élevé et abattu en France

Chou-fleur BIO  gratiné

Ortolan

Semoule au lait à la vanille


Pain sésame tranché Label rouge 

JEUDI

Feuilleté fromage

Crozets Maison crémeux,
brocolis, champignons

Kiri BIO* 

Pastèque BIO* 

Pain multigraines tranché
Label rouge 

VENDREDI

Salade verte, vinaigrette

Hoki MSC , sauce vierge

Courgettes

Camembert BIO* 

Pêche blanche

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^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.