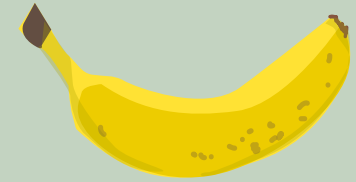
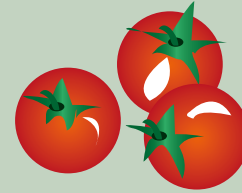
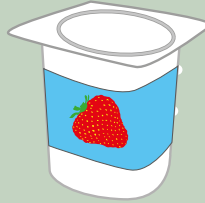
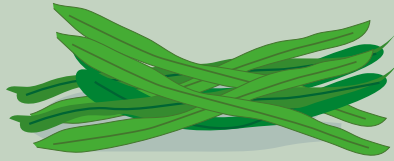


MENUS DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024



LUNDI

Chili sin carne

Cantafras

Mosaïque de fruits BIO 

Baguette tradition Label rouge 

MARDI

Carottes râpées BIO  vinaigrette

Escalope de dinde viennoise ⁽¹⁾

(1) Origine de la viande : se référer à l'affichage u réfectoire

Haricots verts BIO 

Comté AOP* 

Crêpe au chocolat

Pain multigraines tranché
Label rouge 

MERCREDI

Betterave vinaigrette

Tortilla Maison

Trio de légumes BIO 

Petit suisse aromatisé

Prunes jaunes

Pain de campagne tranché
Label rouge 

JEUDI

Cœurs de palmiers, vinaigrette

Boulettes de bœuf ⁽²⁾  sauce tomate

(2) Origine de la viande : française

Spaghetti BIO 

Yaourt fraise

Ananas au sirop

Pain sésame tranché 

VENDREDI

Tomates, vinaigrette

Poisson frais du jour

Purée de pommes de terre Maison

Mini Babybel BIO 

Banane

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.