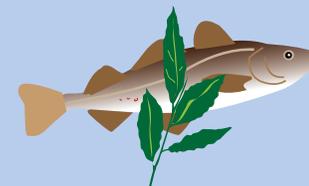
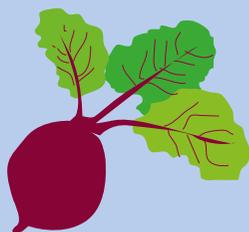


MENUS DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024



LUNDI

Hachis végétarien
au petits légumes

**ACTION
ANTIGASPI**

Fromage du jour (gestion des stocks)

**ACTION
ANTIGASPI**

Dessert du jour (gestion des stocks)

Baguette tradition Label rouge 

MARDI

Betteraves, vinaigrette

Sauté de veau⁽¹⁾  sauce normande

(1) Veau né, élevé, abattu en France)

Torsades BIO 

Yaourt nature brassé

Pomme Golden BIO* 

Pain de campagne tranché
Label rouge 

MERCREDI

Salade d'endives, vinaigrette

Feuilleté au fromage

Brocolis au beurre d'ail

Fromage blanc nature

Chou à la crème vanille

Pain multigraines tranché Label rouge 

JEUDI

Céleri rémoulade

Mijoté de boeuf⁽²⁾  sauce provençale

(2) Bœuf né, élevé, abattu en France)

Semoule BIO 

Chèvre

Poires au sirop

Pain sésame tranché Label rouge 

VENDREDI

Maïs, olives, vinaigrette

Poisson frais du jour

Haricots verts BIO 

Comté AOP* 

Clémentines BIO* 

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.