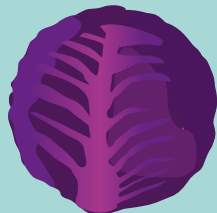
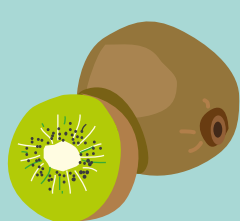


# MENUS DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024



## LUNDI

Filet de poulet<sup>(1)</sup>  sauce normande

*(1) Poulet : né, élevé, abattu en France*

Carottes en rondelles

Cantafras

Kiwi

Baguette tradition Label rouge 

## MARDI

Betteraves, vinaigrette

Raviolis aux légumes BIO 

Yaourt nature au lait entier

Poire conférence BIO\* 

Pain sésame tranché  
Label rouge 

## MERCREDI

Chou rouge vinaigrette

Sokossoko de bœuf<sup>(2)</sup>    
Label rouge

*(2) Bœuf : né, élevé, abattu en France*

Haricots verts BIO 

Brie

Tarte aux mangues BIO 

Pain de campagne Label rouge 


## JEUDI

Carottes râpées BIO  vinaigrette

Pois chiches à la marocaine

Yaourt étuvé au citron BIO 

Pomme Golden

Pain multigraines tranché  
Label rouge 

## VENDREDI

Croisillon emmental

Poisson frais MSC du jour,   
sauce crème échalote

Chou-fleur

Gouda BIO\* 

Banane 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.**