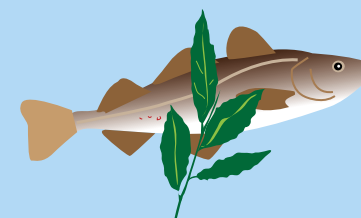
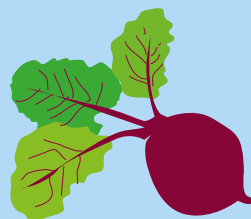


MENUS DU 03 AU 07 FEVRIER 2025



Menu Chandeleur

LUNDI

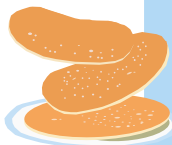
Salade verte BIO  vinaigrette

Galette œuf et fromage

Petit suisse aromatisé

Crêpe sucrée

Baguette tradition Label rouge 



MARDI

Betteraves, vinaigrette

Vég ball du potager BIO 

Purée de pommes de terre Maison

Yaourt fraise

Poire Conférence

Pain de campagne Label rouge 

MERCREDI

Salade d'endives aux croûtons, vinaigrette

Sauté de boeuf⁽¹⁾  à l'italienne

⁽¹⁾ Viande d'origine française

Blé BIO 

Vache qui rit BIO 

Pomme Golden

Pain sésame tranché Label rouge. 



Menu Oriental

JEUDI

Couscous
boulettes, merguez

Petit suisse nature

Pâtisseries orientales fines

Pain oignon curry Label rouge 

VENDREDI

Salade piémontaise (sans jambon)

Poisson frais du jour

Brocolis au beurre d'ail

Saint Paulin (à la coupe) BIO 

Compote pomme mirabelle

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.