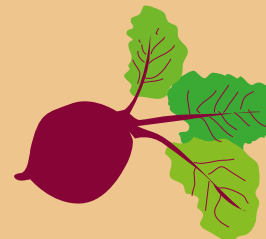



MENUS DU 1^{ER} AU 5 JUILLET 2024



LUNDI

Mijoté de bœuf⁽¹⁾  sauce provençale

(1) Origine du boeuf : né, élevé, abattu en France

Riz pilaf BIO 

Yaourt nature au lait entier

Pomme Golden

Baguette tradition Label rouge 

MARDI

Carottes râpées vinaigrette


Wings de poulet⁽²⁾ rôti caramélisé

(2) Origine de la viande : se référer à l'affichage au réfectoire

Poêlée d'aubergines au thym

Fromage blanc

Semoule au lait à la vanille

Pain sésame tranché
Label rouge 

MERCREDI

Salade de lentilles à l'échalote

Ragoût de Pommes de terre BIO 
et petits légumes BIO 

Bleu (fromage)

Pêche jaune

Pain semi-complet tranché
Label rouge 

JEUDI

Melon

Couscous végétarien Maison

Petit suisse aromatisé

Compote de pommes et fraises

Pain multigraines Label rouge; 

VENDREDI

Betteraves, vinaigrette

Lasagnes au saumon

Camembert 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^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.**