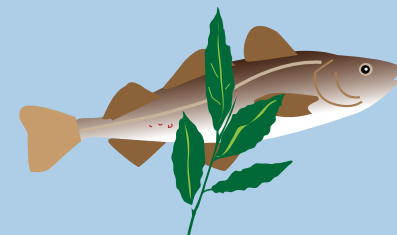
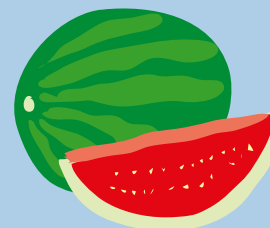
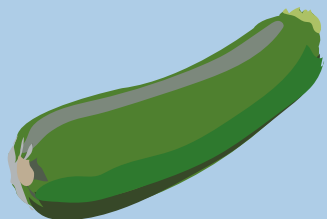
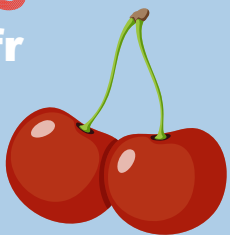


MENUS DU 24 AU 28 JUIN 2024



LUNDI

Végémini italiano (palets de tomate, mozzarella, blé et oignon)

Penne BIO  sauce tomate

Samos

Pastèque

Baguette tradition Label rouge 

MARDI

Taboulé Maison (semoule BIO )

Croustillant fromage

Courgettes BIO 

Yaourt au citron BIO 

Compote pommes et fraises

Pain multigraines tranché
Label rouge 

MERCREDI

Salami⁽¹⁾

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

Carbonade de boeuf⁽²⁾ 

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

Pom'rösti aux oignons

Petit suisse aromatisé

Cerises

Pain de campagne tranché
Label rouge 

Menu des enfants de Blomet

JEUDI

Tomates mozzarella vinaigrette

Spaghetti à la bolognaise⁽³⁾ BIO 

(3) Origine de la viande : française

Yaourt aromatisé

Abricots au sirop

Pain sésame tranché Label rouge 

VENDREDI

Salade de pâtes BIO , tomates BIO 
et Féta

Poisson frais du jour sauce beurre citron

Epinards au beurre d'ail

Chantailou

Mousse au chocolat au lait

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.