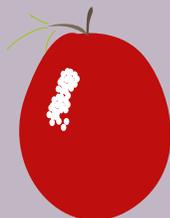
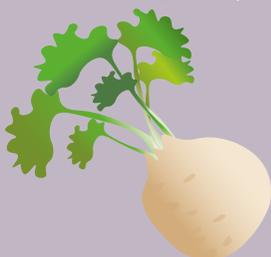


MENUS DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024



LUNDI

Quiche aux légumes

Salade verte, vinaigrette

Petit suisse aromatisé

Pomme Golden

Baguette tradition Label rouge 

MARDI

Salade verte, croûtons, vinaigrette

Sauté de porc⁽¹⁾ Label Rouge  
à l'indienne

(1) Porc né, élevé et abattu en France

Brocolis au beurre d'ail

Kiri BIO* 

Flan pâtissier

Pain de campagne tranché Label rouge 

MERCREDI

Oeuf dur mayonnaise

Coquillettes de blé et de pois chiches
à la sauce tomate

Brie

Poire Comice

Baguette tradition Label rouge 

JEUDI

Céleri rémoulade

Tomate farcie⁽²⁾

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

Riz pilaf BIO 

Edam BIO* 

Compote pomme cerise

Pain sésame tranché Label rouge 

VENDREDI

Salade d'endives, vinaigrette

Poisson frais du jour

Epinards au beurre d'ail

Brassé végétal ananas au lait de coco

Prunes rouges

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.