

Menu de l'île de la Réunion

JEUDI

Carottes râpées BIO*
vinaigrette à part

Rougail saucisses

Lentilles BIO

Yaourt nature BIO*

Tarte coco

Pain sésame
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.

DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI

Salade verte BIO*
vinaigrette à part



Lasagnes aux légumes

Petit suisse nature BIO*
(sucre à part)



Clémentines BIO*



Baguette tradition
Label rouge



MERCREDI

Oeuf dur BIO
mayonnaise



Curry de pommes de terre
et épinards

Petit suisse aromatisé

Pomme Golden

Pain de campagne
Label rouge



MARDI

Céleri BIO*
vinaigrette à part



Sauté de veau
sauce normande



Printanière de légumes

Petit croc BIO*



Compote
pomme-abricot BIO



Pain semi-complet
Label rouge



VENDREDI

Rillettes de poulet rôti,
cornichons

Filet de colin MSC
sauce vierge



Chou-fleur BIO gratiné



Brie BIO*



Banane équitable BIO*



Baguette tradition
Label rouge

