

DU 19 AU 23 JANVIER 2026

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 

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 

Viande d'origine française

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 

* 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.

