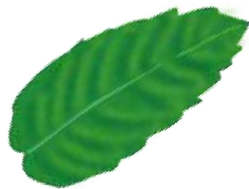


# LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020  
Découverte des plantes aromatiques




LUNDI

MENU  
Végétarien

Concombres au  
fromage blanc  
et aneth

Boulettes de soja  
façon tajine

Semoule BIO   
et pois chiche

Mimolette  
BIO 

Mosaïque de fruits

MARDI

Taboulé  
Maison BIO 

Escalope de dinde,  
crème champignons

Purée crécy  
BIO 

Yaourt  
à la vanille BIO 

Salade de fruits et  
menthe

MERCREDI


Salade mille  
pousses,  
mozzarella

Estouffade de bœuf  
à la provençale,  
thym et romarin

Poêlée  
de légumes

Tarte grillée  
aux cerises

JEUDI

Carottes râpées  
BIO,  
nage, orange, miel 

Chipolatas  
de dinde

Pommes noisette

Bûche fromagère  
à la coupe et  
ciboulette

Compote de  
pomme BIO 

VENDREDI

Salade  
coleslaw BIO   
vinaigrette

Filet de colin  
sauce niçoise

Haricots plats

Riz BIO   
et basilic

Comté

Liégeois  
chocolat BIO 

La Caisse Des Ecoles du 15<sup>e</sup> 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.



[cde15.fr](http://cde15.fr)