

FORUM DU GOÛT

5^{ème} édition

Les cantines scolaires du 15^{ème}



Démonstrations culinaires
et dégustations,
ateliers culinaires et pédagogiques
pour tous les enfants... et plein
d'autres surprises !

Samedi 8 octobre 2022
de 10^h30 à 17^h
Entrée gratuite !

Parvis de la mairie du 15^{ème}
31, rue Péclet - 75015 Paris

DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

LUNDI

MENU
Végétarien

Hachis veggie
aux petits
légumes


Comté
AOP *

Banane
BIO *

Hachis veggie :
purée de pommes de terre,
des carottes et des courgettes
le tout gratiné

MARDI

Céleri rémoulade

Sauté de porc⁽¹⁾
Label rouge 
à la dijonnaise

Carottes Vichy

Philadelphia

Tarte normande

Rémoulade :
mayonnaise citronnée

Dijonnaise : crème à la
moutarde et petits légumes

(1) porc élevé et abattu en
France

MERCREDI

Rillettes de poulet
rôti, cornichons

Goulash de bœuf⁽²⁾

Pommes de
terre vapeur
BIO 

Vache qui
rit BIO 

Orange BIO 


Goulash :
cuit dans une sauce tomatée
aux carottes et oignon

(2) bœuf né, élevé et abattu
en France

JEUDI

Feuilleté au
fromage

Rôti de
dindonneau⁽³⁾
aux olives

Chou-fleur
BIO 
gratiné à la vache
qui rit

Compote

(3) volaille élevée et abattue
en France

VENDREDI

Salade verte,
croûtons,
vinaigrette

Filet de merlu,
sauce beurre blanc

Riz créole
BIO 

Saint Nectaire
AOP * 

**Nouvelle
recette** Crumble à
la poire "maison"

Crumble : une pâte sablée
émiettée sur des poires cuites

Le repas est complété par
du pain tradition à la farine
de blé Label Rouge.

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.

*produits subventionnés dans
le cadre du programme de
l'Union Européenne à
destination des écoles

CAISSE
DES ECOLES 