

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 ou lasagnes
ricotta, épinards, chèvre

Comté AOP 

Brie

Fruits BIO 

MARDI

Céleri rémoulade ou
Tomates, vinaigrette

Sauté de porc⁽¹⁾ 
Label rouge à la dijonnaise

Carottes Vichy
et Penne BIO 

Philadelphia ou Mimolette

Tarte normande ou
tarte aux abricots

⁽¹⁾ porc élevé et abattu en France

JEUDI

Feuilleté au fromage
ou nems aux légumes

Rôti de dindonneau⁽²⁾
aux olives ou pilon
de poulet rôti⁽³⁾

Chou-fleur BIO  gratiné
à la vache qui rit et pommes
de terre vapeur BIO 

Produits laitiers au choix

Compote

Fruit

⁽²⁾ volaille élevée et abattue en France
⁽³⁾ origine du poulet : se reporter à
l'affichage dans le réfectoire

VENDREDI

Salade verte, croûtons,
vinaigrette ou concombre
au fromage blanc

Filet de merlu, sauce beurre
blanc ou colin meunière
MSC 

Riz créole BIO 
et haricots verts BIO 

Saint Nectaire AOP 
ou Gouda BIO 

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

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

La Caisse Des Ecoles du 15^{ème} 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.

CAISSE
DES ECOLES 

cde15.fr