

MENUS DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022



JEUDI LE GRAND REPAS

Carottes râpées au fromage frais,
velouté de carotte citronné à la
coriandre

Parmentier de bœuf ⁽²⁾
aux potimarrons, gratiné à la
mimolette (comme un gratin à la purée
de potimarron et au bœuf haché)

(2) origine du bœuf: né, élevé et abattu en France

Crumble aux fruits
(comme un biscuit sablé émietté
sur des fruits cuits)

L'association *Le Grand Repas* créée, élabore, coordonne et met en oeuvre une série d'initiatives aux niveaux local, régional et national, qui s'inscrivent autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission de notre patrimoine gastronomique.

L'initiative du *Grand Repas* repose sur le partage, au niveau local ou régional, par l'ensemble des citoyens d'un même territoire, d'un même menu, conçu à base de produits locaux et de saison, servi le même jour.

www.legrandrepas.fr




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

* produits subventionnés : 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.

LUNDI

Coleslaw,
vinaigrette

Rôti de porc
Label rouge 
au jus

Choux de Bruxelles
persillés


Kiri BIO 

Flan pâtissier

Coleslaw :
des carottes, du céleri et du
chou blanc râpés


MARDI

 MENU
Végétarien

Œuf dur BIO, 
mayonnaise

Pané de blé à
l'emmental et
aux épinards

Haricots verts

Petit suisse
aux fruits BIO 

Pomme BIO* 

MERCREDI

Rillettes de poulet
rôti, cornichons

Sauté de dinde⁽¹⁾
à l'aigre douce

Riz pilaf BIO 

Poire BIO 

*(1) origine de la dinde: se
reporter à l'affichage du
refectoire*

Aigre douce :
sauce tomate sucrée-salée à
l'ananas et légèrement épicée

VENDREDI

Salade verte,
vinaigrette

Lasagnes
au saumon

Brassé au lait
de coco et à
l'ananas

Fruits
au sirop