

MENU DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022



Les menus des enfants du FORUM DU GOÛT

Lors du Forum du Goût organisé par la Caisse des écoles sur le parvis de la Mairie du 15^{ème} le samedi 8 octobre, des enfants ont participé à l'atelier « conception des menus ». Aidés par la diététicienne, ils ont composé intégralement les menus de cette semaine à l'aide d'un plan alimentaire précis. Bravo les champions !



**MENU :
ELISE
VICTOR
THOMAS**

LUNDI

Bolognaise de bœuf ⁽¹⁾

Pâtes BIO,
fromage râpé BIO



Crème dessert au chocolat

Banane BIO *



⁽¹⁾ Bœuf né, élevé et abattu en France

**MENU :
TIM
JULIETTE
RAYAN**

MERCREDI

**MENU
Végétarien**

Betteraves, vinaigrette

Omelette nature BIO



Riz pilaf BIO  à la tomate

Yaourt nature BIO,
confiture de fraise



Kiwi BIO



**MENU :
ALYA
IRIS
RAYAN
ELISE**

VENDREDI

Chou blanc, vinaigrette

Brandade de morue
*(de la purée de pommes de terre,
du poisson haché, le tout gratiné)*

Yaourt BIO
aromatisé à la vanille



Poire au sirop

**MENU :
ANNA
GARANCE
MARTIN
NAËL**

MARDI

Carottes râpées BIO,
vinaigrette



Bœuf ⁽²⁾ aux oignons

Haricots verts BIO



Bleu de France

Eclair au chocolat

⁽²⁾ Bœuf né, élevé et abattu en France

**MENU :
JULIA, ALYA
ZAKARIA
AURÉLIE
LÉONTINE
HECTOR**

JEUDI

Salade de pâtes BIO



Cuisse de poulet ⁽³⁾

Petits pois, carottes

Camembert BIO *



Pomme BIO *



⁽³⁾ Origine du poulet : se reporter à l'affichage au refectoire

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

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.