

MENU DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022



MENU :
ELISE
VICTOR
THOMAS

LUNDI

Salade verte, vinaigrette

Pâtes BIO 
bolognaise de bœuf ⁽¹⁾,
fromage râpé BIO 
ou lasagnes bolognaises

Crème dessert au chocolat

Banane BIO 

(1) Bœuf né, élevé et abattu en France

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

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 :
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

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

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.