

30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

## LUNDI

Raviolis aux légumes BIO 

Cantafrais

Poire Comice

Baguette tradition Label rouge 

## MARDI

Concombre, vinaigrette

Omelette nature

Potatoes mayonnaise

Mini Babybel BIO\* 

Mosaïque de fruits BIO 

Pain semi-complet tranché Label rouge 

## MERCREDI

Rillettes de poulet rôti, cornichons

Goulash de bœuf<sup>(1)</sup>   
*(1) bœuf né, élevé et abattu en France*

Carottes en rondelles

Vache qui rit BIO\* 

Tarte aux pommes normande

Baguette tradition Label rouge 

# FORUM DU GOÛT

7<sup>ème</sup> édition

## Les cantines scolaires du 15<sup>ème</sup>



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

La Caisse Des Ecoles du 15<sup>e</sup> 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.**

Des dégustations proposées par nos chefs de cuisine et nos fournisseurs, des ateliers culinaires et pédagogiques pour les enfants... un évènement 100 % Caisse des écoles du 15<sup>ème</sup> !



**Samedi 5 octobre 2024**  
de 10<sup>h</sup>30 à 17<sup>h</sup>  
Entrée gratuite !

Parvis de la mairie du 15<sup>ème</sup>  
31, rue Pécelet - 75015 Paris



## JEUDI

 Taboulé de quinoa BIO 

Cabillaud MSC  sauce crème échalote

Gratin de Chou-fleur BIO 

Crumble pomme poire

Pain de campagne tranché Label rouge 

## VENDREDI

Salade vinaigrette

Poisson pané, citron

Haricots verts BIO 

Yaourt nature au lait entier

Compote de Pommes BIO 

Baguette tradition Label rouge 