LA SEMAINE DU GOÛT 2024

MENUS DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

Pour la semaine du goût, nous proposons aux enfants de découvrir des saveurs de différents pays

LUNDI

Nouveau

Parmentier Maison de bœuf[1] aux potimarrons, gratiné à la mimolette

(1) Bœuf né, élevé, abattu en France)

Yaourt au lait entier aux fruits mixés BIO

Raisin blanc

Pain sésame tranché Label rouge

MARDI

Betterave,vinaigrette

Nouveau

Curry indien Maison pommes de terre BIO et pois chiches

Gouda

Salade de fruits

Pain multigraines tranché Label rouge

MERCREDI

Pamplemousse

Nouveau

Riz BIO et haricots rouges à l'espagnole Maison

Fromage blanc

Compote pomme coing

Pain oignons curry tranché Label rouge

JEUDI

Carottes râpées BIO, pommes BIO, vinaigrette

Couscous Maison BIO au poulet fermier[2]

(1) Poulet né, élevé, abattu dans le Périgord)

Yaourt fermier BIO*

Sablés céréales BIO

Pain multigraines tranché Label rouge

VENDREDI

Coleslaw

Nouveau

Fish and chips

Poêlée de légumes

ACTION ANTIGASPI

Fromage

Crêpe au sucre

Pain nordique tranché Label rouge

ASSOCIATION POUR LA TRANSMISSION DU GOÛT

CAISSE DES ECOLES

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

La Caisse Des Ecoles du 15e 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**.