



# Du 13 au 17 octobre 2025, le SIPLARC fait sa semaine du goût autour du Pain !

Chaque année, la Semaine du Goût invite petits et grands à éveiller leur curiosité culinaire, à découvrir de nouvelles saveurs et à apprécier la richesse des produits locaux et de saison. C'est aussi un moment privilégié pour sensibiliser les enfants à l'importance d'une alimentation équilibrée et au plaisir de manger.

Pour cette édition, le Siplarc a choisi de mettre en lumière un aliment incontournable de nos repas : le pain.

<p>Un pain gourmand, parsemé de petites graines croquantes, riches en énergie et en bons minéraux.</p> <p><b>Lundi 13 octobre</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Carottes râpées Bio et vinaigrette</li><li>• Sauté de Boeuf, sauce au Pain d'épices ou Saucisses végétales</li><li>• Pomme de terre quart de lune</li><li>• Fromage blanc Bio et confiture de Fraise</li><li>• Fruit de saison Bio</li></ul> <p><b>PAIN AU MAÏS</b></p> <p>Reconnaisable à sa belle couleur jaune, il offre une mie douce et légèrement sucrée.</p> <p><b>Mercredi 15 octobre</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salade Mimosa (Salade Iceberg/ oeufs durs Bio/ vinaigrette)</li><li>• Merguez végétales</li><li>• Semoule Bio aux pois chiches</li></ul>	<p>Un mélange savoureux de farines et de graines, source de fibres, qui apporte goût et variété.</p> <p><b>Mardi 14 octobre</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de lentilles</li><li>• Oeuf au Plat</li><li>• Carottes Fondantes à l'ail</li><li>• Edam Bio</li><li>• Pain Perdu</li></ul> <p><b>PAIN AU PAVOT</b></p> <p>Décoré de petites graines noires bleuetées, il a une saveur fine et parfumée, tout en apportant des minéraux.</p> <p><b>Jeudi 16 octobre</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de Pommes de terre Bio aux échalotes</li><li>• Gigot d'Agneau ou Nuggets au cantal AOP</li><li>• Brocolis Bio aux Amandes</li></ul>
--	--

## Le pain à l'honneur

Présent sur nos tables depuis toujours, il incarne à la fois l'énergie, la convivialité et le partage. Du petit-déjeuner au dîner, il accompagne toutes les générations.

## Un pain de qualité servi chaque jour à nos convives

- Tous les pains proposés par le Siplarc sont bio.
- Ils sont fabriqués par un artisan boulanger local de Noisy-le-Sec.
- Chaque jour, les enfants découvriront une nouvelle variété de pain, avec des saveurs, textures et couleurs différentes.
- Des menus spécifiques ont été imaginés pour sublimer chaque pain de la semaine.

## La ronde des pains

- Pain au sésame : gourmand et croquant, riche en énergie et minéraux.
- Pain aux céréales : savoureux mélange de farines et de graines, source de fibres.
- Pain au maïs : reconnaissable à sa mie jaune douce et légèrement sucrée.
- Pain au pavot : parfumé et décoré de graines bleues, riche en minéraux.
- Pain de campagne : traditionnel, au levain, moelleux et rustique, parfait en toute occasion.

## À la rencontre des enfants

Tout au long de la semaine, les équipes du Siplarc se rendront dans les cantines scolaires pour échanger avec les enfants autour du pain, répondre à leurs questions et les inviter à découvrir de nouvelles saveurs.

Cette Semaine du Goût est une belle occasion de transmettre et de partager des moments conviviaux autour d'un aliment universel : le pain.

## Infos pratiques

Menu de la semaine du goût proposés dans les cantines scolaires des écoles primaires des villes de noisy-le-sec et de Bondy.

Contact

pour toutes questions, merci de nous contacter à cette adresse email : [siplarc@siplarc.fr](mailto:siplarc@siplarc.fr)

Documents

[Affiche semaine du Goût 2025](#)