



























MENUS SCOLAIRES DU 30 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE 2019


lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
<p>Salade de maïs</p> <p> Bœuf aux carottes et pommes de terre</p> <p>Petit suisse</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Thon à la vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p> Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte et mimolette</p> <p>Quiche aux poireaux</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Pamplemousse rose</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p> Cabillaud sauce ciboulette</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt saveur vanille</p>
<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus de pomme</p>	<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Goûter</p> <p>Gaufre poudrée</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Lait</p>	<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux fruits secs</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
<p> Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Palette de porc / Sauté de dinde à la provençale</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Sauté de poulet sauce crème et champignons</p> <p>Boulogne</p> <p> Camembert</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse arôme</p> <p>Crêpe</p>	<p> Salade de betteraves à la ciboulette</p> <p>Pavé de merlu sauce rousse</p> <p> Purée de carotte</p> <p> Yaourt nature</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> journée mondiale de l'œuf</p> <p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>Gratin de choux-fleurs, macaronis au fromage</p> <p> Fruit de saison</p>
<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>	<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Goûter</p> <p>Pain d'épice</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux fruits secs</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Jus d'orange</p>

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

 fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet <https://cdeparis12.fr/>

