

# MENUS SCOLAIRES DU 12 au 22 NOVEMBRE 2019

lundi 11 novembre 2019	mardi 12 novembre 2019	mercredi 13 novembre 2019	jeudi 14 novembre 2019	vendredi 15 novembre 2019
<b>Férié</b>	Nems aux légumes Rôti de dinde à l'estragon Haricots verts persillés   Yaourt nature  Compote pomme-vanille	 Salade verte et mimolette  Pizza aux légumes Crème dessert chocolat	 Carottes râpées vinaigrette  Nuggets de poisson Petits pois aux oignons   Gouda  Fruit de saison	Bouillon de légumes aux vermicelles Paupiette de veau forestière Boulgour  Chanteneige  Fruit de saison 
	 Baguette  Confiture de fraise Jus de pomme	 Quatre-quarts Compote de poire	 Baguette aux fruits secs Miel Lait	 Baguette viennoise Confiture de framboise Fruit de saison

lundi 18 novembre 2019	mardi 19 novembre 2019	mercredi 20 novembre 2019	jeudi 21 novembre 2019	vendredi 22 novembre 2019
Salade d'endives et croûtons Penne à la bolognaise végétale   Fromage blanc   Fruit de saison 	Velouté de potimarron  Colombo de poisson Riz  Babybel  Fruit de saison 	<b>Menu à thème : Burger Kit</b>  Salade verte, cornichon, cheddar   Steak haché   Potatoes, ketchup Ananas	Salade de maïs  Sauté de porc / Sauté de dinde au caramel  Brocolis persillés  Tomme blanche Fruit de saison	Escalope de dinde à la crème et oignons   Carottes persillées   Saint Nectaire  Crème dessert saveur vanille 
 Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Jus d'orange	 Baguette aux fruits secs  Miel Compote pomme-fraise	 Moelleux au citron Fruit de saison 	 Baguette viennoise  Barre de chocolat Lait	 Baguette  Confiture d'abricot Fruit de saison 

 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 bœuf 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/>

 Menu végétarien  
 Volaille Label Rouge

