


# MENUS SCOLAIRES DU 25 NOVEMBRE AU 6 DECEMBRE 2019


lundi 25 novembre 2019	mardi 26 novembre 2019	mercredi 27 novembre 2019	jeudi 28 novembre 2019	vendredi 29 novembre 2019
<p>Œuf dur vinaigrette</p> <p>Gratin de choux-fleurs et pommes de terre au cheddar</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hoki pané</p> <p>Coquillettes sauce tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mâche</p> <p>Tajine de poulet au citron</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Potage de lentilles corail</p> <p>Steak haché sauce à l'échalote</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Salade Verte</p> <p>Sauté de veau à la Dijonnaise</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Lait</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Pain d'épices</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Compote pomme-abricot</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Jus d'orange</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>

lundi 2 décembre 2019	mardi 3 décembre 2019	mercredi 4 décembre 2019	jeudi 5 décembre 2019	vendredi 6 décembre 2019
<p>Salade de betteraves à la ciboulette</p> <p>Brandade de poisson (purée)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux pommes</p> <p>Chipolatas de porc / Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Lentilles ménagères</p> <p>Yaourt saveur vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Bœuf aux oignons</p> <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Thon à la vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Petit pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote pomme-fraise</p>
<p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Compote de poire</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Tartelettes aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Gaufre</p> <p>Jus d'orange</p> <p><b>Goûter récréatif</b></p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p><b>Goûter récréatif</b></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/>



Menu végétarien



Volaille Label Rouge

