

# MENUS SCOLAIRES DU 9 AU 20 DECEMBRE 2019

lundi 9 décembre 2019	mardi 10 décembre 2019	mercredi 11 décembre 2019	jeudi 12 décembre 2019	vendredi 13 décembre 2019
 Carottes râpées vinaigrette  Chili con carne  Riz  Bûche de chèvre Liégeois chocolat	Mâche Tartiflette végétarienne Compote de pomme 	 Salade de betteraves à la ciboulette  Colin au citron  Coquillettes sauce tomate  Camembert  Fruit de saison 	Velouté de potiron Sauté de dinde à la crème  Haricots verts persillés  Yaourt aux fruits Tarte Normande	Salade de pommes de terre et cornichons  Merguez  Carottes persillées  Fromage blanc  Fruit de saison 
Baguette aux céréales  Miel Lait <i>Goûter récréatif</i>	Baguette  Pâte à tartiner  Jus d'orange <i>Goûter récréatif</i>	Moelleux au citron Fruit de saison <i>Goûter récréatif</i>	Baguette viennoise  Confiture de fraise Compote pomme-abricot <i>Goûter récréatif</i>	Baguette aux céréales  Confiture d'abricot Jus de pomme <i>Goûter récréatif</i>

lundi 16 décembre 2019	mardi 17 décembre 2019	mercredi 18 décembre 2019	jeudi 19 décembre 2019	vendredi 20 décembre 2019
Bouillon de légumes aux vermicelles Paupiette de veau forestière Poêlée campagnarde Gouda  Compote pomme-banane	<b>Menu à thème : Repas de Noël</b> Cabillaud  sauce crème échalote Gratin Dauphinois  Cantal  Génoise aux pommes Clémentine 	Salade d'endives Pizza trois fromages Flan nappé caramel 	Pamplemousse rose Cuisse de poulet aux herbes Purée de pommes de terre - potimarron  Yaourt saveur citron  Fruit de saison 	Salade verte  Macaronis sauce bolognaise  Plateau de fromages  Corbeille de fruits  Vacances de Noël !
Baguette aux céréales  Miel Jus d'orange <i>Goûter récréatif</i>	Baguette viennoise  Confiture de framboise Lait <i>Goûter récréatif</i>	Brioche pépites de chocolat Fruit de saison  <i>Goûter récréatif</i>	Baguette  Confiture de fraise Jus de pomme <i>Goûter récréatif</i>	Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Compote pomme-vanille <i>Goûter récréatif</i>

 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

