














MENUS VACANCES SCOLAIRES DU 23 DECEMBRE 2019 AU 3 JANVIER 2020

lundi 23 décembre 2019	mardi 24 décembre 2019	mercredi 25 décembre 2019	jeudi 26 décembre 2019	vendredi 27 décembre 2019
Paëlla végétarienne  Saint Nectaire  Fruit de saison 	Salade verte  Cordon bleu de dinde Haricots verts persillés  Camembert Crème dessert saveur vanille 	<h2 style="color: #e91e63;">Férib</h2>	Salade de pommes de terre, oeufs et cornichons  Dos de colin au citron Carottes ail et persil  Petit suisse aux fruits Fruit de saison 	Salade d'endives Sauté de bœuf  Pommes vapeur persillées  Yaourt nature Fruit de saison
Grande madeleine Lait <i>Goûter</i>	Biscuit au caramel Compote pomme-banane <i>Goûter</i>		Brioche pépites de chocolat Fruit de saison  <i>Goûter</i>	Gaufre poudré Jus de pomme <i>Goûter</i>

lundi 30 décembre 2019	mardi 31 décembre 2019	mercredi 1 janvier 2020	jeudi 2 janvier 2020	vendredi 3 janvier 2020
Penne aux champignons frais  Fromage blanc  Compote de pomme 	Taboulé (semoule ) Cabillaud sauce ciboulette  Haricots beurre persillés Saint-Paulin Mousse au chocolat	<h2 style="color: #e91e63;">Férib</h2> <h1 style="color: #e91e63;">La Caisse des écoles vous souhaite une très belle année 2020</h1>	Salade de betterave à la ciboulette  Sauté de veau marengo Boulgour  Petit suisse nature Fruit de saison 	Carottes râpées à l'orange  Cuisse de poulet miel et paprika Purée de fenouils Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison 
Moelleux au citron Fruit de saison <i>Goûter</i>	Brownie Lait <i>Goûter</i>		Galette pur beurre Compote pomme-fraise <i>Goûter</i>	Tartelette aux fruits Jus d'orange <i>Goûter</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 bœuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.



Menu végétarien



Volaille Label Rouge

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/>

