

# MENUS SCOLAIRES DU 2 AU 13 SEPTEMBRE 2019

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
 Salade de maïs  Raviolis aux légumes  Vache qui rit  Compote de pomme  Baguette viennoise  Pâte à tartiner  Jus d'orange	 Concombres à la vinaigrette  Sauté de bœuf  Courgettes sautées à l'ail  Fromage blanc  Flan nature  Baguette aux fruits secs  Confiture de fraise  Fruit de saison	 Melon  Paëlla au poisson (riz et petits pois)  Camembert  Crème dessert saveur vanille  Biscuit au caramel  Fruit de saison	 Tomates mozzarella au basilic  Cuisse de poulet aux herbes  Boulgour  Fruit de saison  Baguette aux céréales  Confiture d'abricot  Lait	 Salade piémontaise  Sauté de veau en goulasch  Haricots verts persillés  Yaourt aux fruits  Baguette  Miel  Fruit de saison

lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
 Concombres Bulgare  Steak haché  Potatoes  Chanteneige  Fruit de saison  Baguette  Confiture de framboise  Fruit de saison	 Pastèque  Côte de porc à la Dijonnaise  Sauté de poulet à la Dijonnaise  Epinards à l'ail  Fromage blanc  Crêpe sucrée  Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Fruit de saison	 Salade verte  Pizza aux légumes  Petit suisse nature  Fruit de saison  Pain au lait  Barre de chocolat  Fruit de saison	 Melon  Dos de colin au citron  Carottes persillées  Fromage blanc  Fruit de saison  Baguette viennoise  Miel  Lait	<b>Menu à thème : Les fruits</b>  Tajine de dinde aux abricots  Semoule aux raisins secs  Yaourt saveur citron  Salade de fruits frais  Baguette aux fruits secs  Confiture d'abricot  Jus d'orange

 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

 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/>

