































































# MENUS SCOLAIRES DU 16 AU 27 SEPTEMBRE 2019


lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
 Carottes râpées à la vinaigrette  Jambon de porc  Jambon de dinde Coquillettes   Fromage blanc   Fruit de saison 	 Tomates à la vinaigrette  Rôti de veau sauce charcutière Petits pois  Yaourt saveur framboise Compote pomme-fraise	Radis beurre Filet de lieu à la béchamel  Riz  Gouda Liegeois chocolat	 Salade verte  Hachis parmentier de bœuf  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison 	Salade de lentilles à l'échalote Nuggets de tofu sauce crème onctueuse Brocolis persillés   Brie  Fruit de saison
Baguette  Pâte à tartiner  Fruit de saison  Goûter récréatif	Baguette aux céréales  Miel Jus de pomme	Madeleine Compote de poire Goûter récréatif	Baguette  Confiture d'abricot Lait Goûter récréatif	Baguette aux fruits secs  Confiture de framboise Fruit de saison  Goûter récréatif

lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
 Salade de betterave à la ciboulette  Cuisse de poulet aux herbes Haricots verts  Saint Nectaire   Fruit de saison 	 Salade verte  Sauté de bœuf à la tomate  Pommes vapeur persillées   Petit suisse  Crème caramel 	Taboulé (semoule  ) Paupiette de veau à la crème Choux fleurs persillés  Yaourt nature  Fruit de saison 	 Carottes râpées à la coriandre  Filet de lieu sauce crème et champignons  Blé   Fromage blanc 	Œufs durs vinaigrette  Couscous de légumes  Saint Paulin  Fruit de saison 
Baguette  Miel Jus d'orange Goûter récréatif	Baguette aux céréales  Confiture d'abricot Fruit de saison Goûter récréatif	Muffin aux pépites de chocolat Jus de pomme Goûter récréatif	Baguette viennoise  Pâte à tartiner  Compote de pomme  Goûter récréatif	Baguette aux fruits secs  Confiture de framboise Lait Goûter récréatif

 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/>

