



























































# MENUS SCOLAIRES DU 14 AU 25 OCTOBRE 2019


lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
 Salade de chou blanc et sésame  Sauté de veau aux olives Pommes vapeur persillées  Carré de l'est Crème caramel 	Salade de maïs  Œufs à la Florentine  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison 	 Carottes râpées vinaigrette   Fusilli à la bolognaise   Fromage blanc 	 Salade verte  Eglefin sauce crème et champignons Petits pois aux oignons  Saint Paulin Fruit de saison	Tajine de poulet au citron  Semoule   Yaourt nature   Salade de fruits frais 
Baguette  Confiture de fraise Fruit de saison 	Baguette aux fruits secs  Pâte à tartiner  Jus de pomme	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote de pomme 	Baguette aux céréales  Confiture d'abricot Lait	Baguette viennoise  Miel Compote de poire

lundi 21 octobre 2019	mardi 22 octobre 2019	mercredi 23 octobre 2019	jeudi 24 octobre 2019	vendredi 25 octobre 2019
Penne aux champignons   Brie   Fruit de saison 	Macédoine vinaigrette Paupiette de veau forestière Carottes ail et persil  Chanteneige Crème dessert saveur vanille 	 Salade verte  Escalope de dinde crème et oignons  Blé   Fromage blanc  Compote de pomme 	Salade de maïs Sauté de bœuf  Haricots verts persillés Yaourt nature   Fruit de saison 	Salade de lentilles à l'échalote Dos de colin au citron Pommes vapeur persillées  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison 
Grande madeleine  Jus de pomme	Pain au lait  Barre de chocolat Fruit de saison	Pain d'épice  Fruit de saison	Gaufre poudrée  Lait aromatisé fraise	Brioche aux pépites de chocolat  Fruit de saison

 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

