

MENUS SCOLAIRES DU 28 OCTOBRE AU 8 NOVEMBRE 2019

lundi 28 octobre 2019	mardi 29 octobre 2019	mercredi 30 octobre 2019	jeudi 31 octobre 2019	vendredi 1 novembre 2019
<p>Paëlla végétarienne (riz )</p> <p> Fromage blanc </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Cuisse de poulet miel et paprika</p> <p>Purée de fenouils</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p> Fruit de saison </p>	<p> Salade de betteraves à la ciboulette </p> <p>Sauté de dinde sauce américaine</p> <p>Trio de légumes (choux fleurs, carottes, brocolis)</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Menu à thème : Halloween</p> <p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p> Purée de potimarron </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<h2 style="color: magenta;">Férialé</h2>
<p> Moelleux citron</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Tartelettes aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Lait </p>	<p> Grande madeleine</p> <p>Jus de pomme</p>	

lundi 4 novembre 2019	mardi 5 novembre 2019	mercredi 6 novembre 2019	jeudi 7 novembre 2019	vendredi 8 novembre 2019
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Macaronis à la catalane </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p> Carottes ail et persil </p> <p> Fromage blanc </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Mâche</p> <p>Filet de lieu sauce crème </p> <p>Pommes vapeur persillées </p> <p> Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p> <p>Epinards à la crème </p> <p> Fromage blanc </p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p> Salade de betteraves à la ciboulette </p> <p>Riz aux petits légumes et aux œufs </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
<p> Baguette </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Jus de pomme</p>	<p> Baguette aux céréales </p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Brownie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Baguette viennoise </p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Lait</p>	<p> Baguette aux fruits secs </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Fruit de saison </p>

 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, mollusques.

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

