













































# MENUS SCOLAIRES DU 25 MAI au 5 JUIN 2020


lundi 25 mai 2020	mardi 26 mai 2020	mercredi 27 mai 2020	jeudi 28 mai 2020	vendredi 29 mai 2020
<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes </p> <p> Yaourt nature </p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Epinards </p> <p>Babybel</p> <p>Crème vanille </p>	<p>Gratin chou-fleur, pomme de terre à la béchamel </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Jambon de dinde</p> <p>Purée de céleri </p> <p>Chanteneige</p> <p> Banane </p>	<p>Lieu à la crème </p> <p> Carottes </p> <p> Fromage blanc </p> <p>Compote de pomme </p>
<p> Brownie</p> <p>Lait </p>	<p> Brioche fourrée au chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Gaufre</p> <p>Lait</p>	<p> Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p>	<p> Grande madeleine</p> <p>Lait</p>

lundi 1 juin 2020	mardi 2 juin 2020	mercredi 3 juin 2020	jeudi 4 juin 2020	vendredi 5 juin 2020
<p><b>Férialé</b></p>	<p>Chili con carne et riz  </p> <p>Kiri</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Colin à la ciboulette  </p> <p>Trio de légumes</p> <p> Yaourt nature </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Salade de pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs </p> <p> Fromage blanc </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Cuise de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Duo de haricots vert et beurre </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Galette pur beurre</p>
<p> Gaufre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p> Gaufre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p> Tartelette aux fruits</p> <p>Lait</p>	<p> Brioche fourrée au chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Moelleux au citron</p> <p>Lait</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, 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

