
















































# MENUS SCOLAIRES DU 8 au 19 JUIN 2020

lundi 8 juin 2020	mardi 9 juin 2020	mercredi 10 juin 2020	jeudi 11 juin 2020	vendredi 12 juin 2020
<p>Cabillaud au citron </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Merguez</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p> Fromage blanc </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Salade estivale : Taboulé - filet de poulet </p> <p> Yaourt nature </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Paupiette de veau</p> <p> Carottes </p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Macaronis à la bolognaise végétale </p> <p>Fromage blanc saveur vanille </p> <p> Fruit de saison </p>
<p> Brioche fourrée au chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Grande madeleine</p> <p>Lait</p>	<p> Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Lait aromatisé à la fraise</p>	<p> Gaufre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p> P'tit carré abricot</p> <p>Lait</p>

lundi 15 juin 2020	mardi 16 juin 2020	mercredi 17 juin 2020	jeudi 18 juin 2020	vendredi 19 juin 2020
<p>Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, thon </p> <p> Fromage blanc </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Poulet à la Dijonnaise </p> <p>Haricots verts </p> <p>Kiri</p> <p>Crème caramel </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Blé </p> <p> Yaourt nature </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Salade estivale : tomates, petits pois, maïs, œufs durs </p> <p>Babybel</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Epinards </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Banane </p>
<p> Brownie</p> <p>Lait</p>	<p> Pain au lait</p> <p>Jus de pomme</p>	<p> Tartelette aux fruits</p> <p>Lait</p>	<p> P'tit carré fraise</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Gaufre</p> <p>Lait aromatisé chocolat</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

