






























# MENUS SCOLAIRES DU 22 JUIN au 3 JUILLET 2020


lundi 22 juin 2020	mardi 23 juin 2020	mercredi 24 juin 2020	jeudi 25 juin 2020	vendredi 26 juin 2020
<p>Bœuf au thym </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme - abricot</p>	<p>Salade estivale : Taboulé - filet de poulet </p> <p> Fromage blanc </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Yaourt saveur citron </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Lieu à la crème </p> <p> Carottes </p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Gratin de choux-fleurs et pommes de terre à la béchamel </p> <p> Yaourt nature </p> <p> Fruit de saison </p>
<p> Muffin aux pépites de chocolat</p> <p> Jus d'orange</p>	<p> Grande madeleine</p> <p> Lait aromatisé fraise</p>	<p> Brioche fourrée chocolat</p> <p>Lait</p>	<p> Gaufre</p> <p> Jus de pomme</p>	<p> P'tit carré abricot</p> <p>Lait</p>

lundi 29 juin 2020	mardi 30 juin 2020	mercredi 1 juillet 2020	jeudi 2 juillet 2020	vendredi 3 juillet 2020
<p>Colin à l'oseille </p> <p>Riz </p> <p> Fromage blanc </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Salade estivale : tomates, petits pois, maïs, œufs durs </p> <p>Kiri</p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Galette pur beurre</p>	<p>Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, thon </p> <p> Yaourt nature </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes </p> <p>Plateau de fromages</p> <p> Corbeille de fruits </p>
<p> Brioche fourrée chocolat</p> <p> Jus d'orange</p>	<p> Moelleux au citron</p> <p> Lait</p>	<p> Grande madeleine</p> <p> Jus de pomme</p>	<p> Tartelette aux fruits</p> <p> Lait</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

