


# Menus Centres de Loisirs d'Été du 6 au 17 juillet 2020


lundi 6 juillet 2020	mardi 7 juillet 2020	mercredi 8 juillet 2020	jeudi 9 juillet 2020	vendredi 10 juillet 2020
<p>Pommes de terre mozzarella - champignons</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colin au citron</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Bœuf aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade estivale : Taboulé au poulet</p> <p>Camembert</p> <p>Melon</p>	<p>Carottes râpées à la coriandre</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quatre-quarts</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche fourrée chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 13 juillet 2020	mardi 14 juillet 2020	mercredi 15 juillet 2020	jeudi 16 juillet 2020	vendredi 17 juillet 2020
<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Crème caramel</p>	<p><b>Féié</b></p>	<p>Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lieu à la crème</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Bœuf au thym</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Tomme noire</p> <p>Melon</p>
<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>P'tit carré abricot</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

