

Menus Centres de Loisirs d'Eté du 3 au 14 août 2020

lundi 3 août 2020	mardi 4 août 2020	mercredi 5 août 2020	jeudi 6 août 2020	vendredi 7 août 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>Galette pur 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>Tartelette aux fruits</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 10 août 2020	mardi 11 août 2020	mercredi 12 août 2020	jeudi 13 août 2020	vendredi 14 août 2020
<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Poulet à la Dijonnaise</p> <p>Courgettes</p> <p>Petits suisse aux fruits</p> <p>Grande madeleine</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>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</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

