

# Menus Centres de Loisirs d'Été du 17 au 28 août 2020

lundi 17 août 2020	mardi 18 août 2020	mercredi 19 août 2020	jeudi 20 août 2020	vendredi 21 août 2020
<p>Macaroni bolognaise</p> <p>Camembert</p> <p>Melon</p>	<p>Jambon de dinde</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Compote pomme - abricot</p>	<p>Salade verte mimolette</p> <p>Cabillaud à la ciboulette</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Pastèque</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Veau au curry</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Salade estivale : tomates, petits pois, maïs, œufs durs</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Galette pur beurre</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>P'tit carré pomme</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quatre-quarts</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartelette aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 24 août 2020	mardi 25 août 2020	mercredi 26 août 2020	jeudi 27 août 2020	vendredi 28 août 2020
<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Merguez</p> <p>Trio de légumes</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, thon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poulet au citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Tomme noire</p> <p>Tartelette aux fruits</p>	<p>Concombres, fêta</p> <p>Chili sin carne et riz</p> <p>Compote pomme - poire</p>	<p>Hoki pané</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Brie</p> <p>Pastèque</p>
<p>P'tit carré fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</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

