

MENUS SCOLAIRES DU 14 au 25 SEPTEMBRE 2020

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
Radis beurre		 Betteraves vinaigrette 	 Salade verte vinaigrette 	
Bœuf aux olives 	Chili sin carne et riz 	Cuisse de poulet aux herbes de Provence 	Brandade de colin 	Veau au curry 
Chou-fleur 		Petit pois 		Carottes 
Tomme blanche	 Gouda 	Crème saveur vanille 	Yaourt saveur citron 	 Fromage blanc 
Compote de pomme 	 Fruit de saison 		 Fruit de saison 	 Salade de fruits frais 
Baguette aux fruits secs 	Baguette viennoise 	Brioche fourrée chocolat	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 	Baguette aux céréales 
 Pâte à tartiner 	 Miel	 Fruit de saison 	 Compote pomme-fraise	 Confiture d'abricot
Fruit de saison	Lait			Jus d'orange

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
Œuf dur vinaigrette 	 Salade verte et mimolette 	 Carottes râpées à la coriandre 		Nems aux légumes
Pommes de terre mozzarella - champignons 	Poulet au citron 	Hoki pané 	Jambon de porc / Jambon de dinde 	Merguez
 Petit suisse 	Trio de légumes	Haricots plats	Coquillettes 	Purée de céleri 
 Fruit de saison 	Eclair au chocolat	Cantadou ail et fines herbes	 Camembert 	Yaourt aux fruits mixés 
		Compote pomme-poire 	 Fruit de saison 	 Fruit de saison 
Baguette viennoise 	Baguette 	Grande madeleine 	Baguette aux céréales 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 
 Miel	 Confiture de fraise	Fruit de saison 	 Pâte à tartiner	 Lait
Jus de pomme	Fruit de saison		 Compote pomme-banane	

 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

