

# MENUS SCOLAIRES DU 28 SEPTEMBRE au 9 OCTOBRE 2020

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
 Betteraves vinaigrette  Steak haché à l'échalote  Printanière de légumes   Brie  Compote pomme-abricot 	Maïs vinaigrette  Rôti de veau charcutière Haricots verts  Crème caramel 	Taboulé  Lasagnes aux épinards   Petit suisse   Fruit de saison 	Filet de lieu à la ciboulette  Gnocchi à la tomate Saint Paulin  Fruit de saison 	Radis vinaigrette Saucisse de volaille  Lentilles vertes   Yaourt nature   Fruit de saison 
Baguette aux fruits secs  Pâte à tartiner  Fruit de saison Goûter récréatif	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Fruit de saison Goûter récréatif	Pain au lait Barre de chocolat Lait  Goûter récréatif	Baguette viennoise  Confiture de framboise Jus d'orange Goûter récréatif	Baguette  Miel Compote de poire Goûter récréatif

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
Sauté de bœuf aux haricots blancs  Yaourt saveur banane   Fruit de saison 	Nems aux légumes Rôti de dinde à l'estragon   Carottes   Fromage blanc  Compote de pomme 	 Salade verte vinaigrette  Pizza trois fromages Petit suisse aux fruits  Fruit de saison 	Maïs vinaigrette   Porc / Dinde au caramel  Brocolis  Chanteneige Crêpe sucrée	Cabillaud au citron  Purée de pommes de terre   Tomme noire   Fruit de saison 
Baguette viennoise  Confiture de fraise Fruit de saison Goûter récréatif	Baguette  Pâte à tartiner  Lait Goûter récréatif	Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison  Goûter récréatif	Baguette aux céréales  Miel Fruit de saison Goûter récréatif	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Compote pomme-fraise Goûter récréatif

 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

