




# MENUS SCOLAIRES DU 12 au 23 OCTOBRE 2020

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
 Carottes râpées à la menthe  Tajine de dinde aux fruits secs  Semoule  Fromage blanc au miel  <b>MENU À THÈME ORIENTAL</b>	 Betteraves vinaigrette  Colin à l'oseille  Duo petits pois et navets  Petit suisse  Fruit de saison 	Crêpe à l'emmental Boulettes de bœuf à la tomate  Epinards  Banane 	Œuf dur vinaigrette  Gratin chou-fleur et pommes de terre à la béchamel  Saint Nectaire  Compote pomme-poire 	<b>Journée Nationale de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire</b> Cuisse de poulet aux herbes de Provence   Coquillettes  Plateau de fromages Corbeille de fruits 
Goûter récréatif Baguette  Miel Lait	Goûter récréatif Baguette viennoise  Confiture d'abricot Fruit de saison	Goûter Petit beurre Fruit de saison 	Goûter récréatif Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Fruit de saison	Goûter récréatif Baguette aux fruits secs  Pâte à tartiner  Compote pomme-banane
lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
Pommes de terre, mozzarella et champignons  Fromage blanc  Fruit de saison 	Maïs vinaigrette  Poulet à la Dijonnaise  Duo haricots verts et haricots beurre  Petit suisse  Fruit de saison 	Salade verte vinaigrette  Hoki pané  Purée de céleri  Cantadou ail et fines herbes Compote de pomme 	Carottes râpées vinaigrette  Saucisses de volaille  Lentilles vertes  Crème caramel 	Jambon de dinde  Macaroni  Brie  Fruit de saison 
Goûter Pain au lait Barre de chocolat Jus d'orange	Goûter P'tit carré fraise Lait	Goûter Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison	Goûter Grande madeleine Fruit de saison	Goûter Brioche fourrée chocolat Lait

 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 bœuf 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

