


MENUS SCOLAIRES DU 26 OCTOBRE au 6 NOVEMBRE 2020


lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
<p>Chili sin carne et riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Bœuf forestière</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Carottes</p> <p>Crème saveur vanille</p>	<p>Colin au citron</p> <p>Boulgour</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme</p>
<p>Gaufre</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Pomme</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Poire</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p> <p><i>Goûter</i></p>

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Vache qui Rit</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Jambon de porc / Jambon de dinde</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lieu à la crème</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de lentilles corail</p> <p>Merguez</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mâche</p> <p>Veau aux olives</p> <p>Semoule</p> <p>Crème caramel</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus de pomme</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette aux fruits secs</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></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

