







































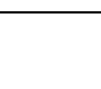




# MENUS SCOLAIRES DU 23 au 27 NOVEMBRE 2020




## Semaine Européenne de la Réduction des Déchets




### Déjeuners "Zéro emballage"

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
 Carottes râpées à la menthe   Macaroni bolognaise   Fromage blanc au coulis de mangue-abricot	 Hoki meunière  Petits pois aux oignons  Camembert   Kiwi 	 Salade verte, œuf dur   Tartiflette végétarienne  Yaourt saveur fraise	 Taboulé  Poulet au curry  Gratin de chou-fleur à la béchamel  Salade de fruits frais	 Médaillon de limande au citron  Purée de potimarron  Saint Nectaire   Clémentine 
 Baguette viennoise aux pépites de chocolat   Fruit de saison	 Baguette   Confiture d'abricot  Lait	 Barre marbrée  Fruit de saison 	 Baguette aux céréales   Pâte à tartiner   Jus de pomme	 Baguette viennoise   Miel  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 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/>

