


MENUS SCOLAIRES DU 30 NOVEMBRE au 11 DECEMBRE 2020


lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur vinaigrette</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisse de volaille</p> <p>Flageolets à la tomate</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Lieu à la béchamel</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet charcutière</p> <p>Epinards à l'ail</p> <p>Kiri</p> <p>Eclair à la vanille</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Grande madeleine</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux fruits secs</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
<p>Colin à la ciboulette</p> <p>Purée de courge butternut</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux croûtons</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux / Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Pizza montagnarde</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Carottes</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poulet à la Dijonnaise</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Brioche fourrée au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme-banane</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

