


























MENUS SCOLAIRES DU 14 au 18 DECEMBRE 2020


Menu de Noël proposé par les élèves de grande section de la maternelle Brèche-aux-Loups

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Chili sin carne et riz </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Velouté de courge butternut </p> <p>Cabillaud au citron </p> <p>Trio de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Endives et gouda </p> <p>Dinde au caramel </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte aux croûtons et aux noix </p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence, ketchup </p> <p>Pommes Dauphine</p> <p>Babybel </p> <p>Dessert de Noël et surprise </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Semoule </p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise </p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Clémentine </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux fruits secs </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Lait</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

