
































































# MENUS SCOLAIRES DU 14 au 25 juin 2021


lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
 Tomates vinaigrette  Merguez  Lentilles  Yaourt nature, confiture de fraise 	 Melon  Cuisse de poulet aux herbes de Provence  Ratatouille  Riz au lait 	 Concombre, feta  Lieu à la béchamel  Haricots verts à l'ail  Eclair au chocolat	Bœuf aux olives  Coquillettes  Fromage blanc  Salade de fruits frais 	 Salade estivale : pommes de terre, œufs, tomates, maïs   Petit suisse nature   Pastèque 
Baguette viennoise  Miel Fruit de saison	Baguette aux céréales  Confiture de framboise  Fruit de saison	Brioche fourrée chocolat  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait 	Baguette  Pâte à tartiner  Lait 

lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Veau au curry  Duo carottes et pommes de terre  Emmental  Melon 	 Tomates à la menthe  Couscous poulet  Fromage blanc au miel  Découverte des saveurs Orientales	Rôti de dinde aux oignons  Brocolis  Brie  Far Breton nature	Colin à la ciboulette  Petits pois aux oignons  Yaourt nature  Pastèque 	 Concombre vinaigrette  Chili SIN carne et riz  Crème caramel 
Baguette aux céréales  Confiture de fraise  Lait	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Fruit de saison 	Gaufre  Fruit de saison 	Baguette  Pâte à tartiner  Lait 	Baguette viennoise  Miel  Fruit de saison

 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

