



MENUS SCOLAIRES DU 28 juin au 9 juillet 2021

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
<p>Sauté de Porc / Sauté de Dinde charcutière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Pastèque</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Cabillaud au citron</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Concombre Bulgare</p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>	<p>Salade estivale : Taboulé poulet</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Salade de fruits frais</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>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>
lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
<p>Ragoût de pois chiches</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Yaourt saveur citron</p> <p>Melon</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Concombre et maïs vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Haricots verts</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Colin à l'orientale</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Baguette</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Brioche fourrée chocolat</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Gaufre</p> <p>Jus d'orange</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

