

# MENUS VACANCES SCOLAIRES DU 12 au 23 JUILLET 2021

lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Tomates vinaigrette  sauté de veau au curry Carottes  Flan vanille nappé caramel 	Salade estivale :  Taboulé au poulet  Yaourt aux fruits  Fruit de saison 	<h2 style="color: magenta;">Férialé</h2>	Concombre à la ciboulette  Lieu à la Provençale  Purée de courgettes  Crème chocolat 	Chili SIN carne et riz  Emmental  Melon 
Muffin aux pépites de chocolat  Fruit de saison	Grande madeleine  Lait		Brioches fourrées chocolat  Fruit de saison	Moelleux au citron  Jus de pomme

lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
Jambon de dinde  Coquillettes  Petit suisse nature  Pastèque 	Tomates au basilic  Nuggets végétariens, crème onctueuse Petits pois aux oignons  Riz au lait 	Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, thon  Yaourt saveur citron  Fruit de saison 	Sauté de bœuf aux olives  Haricots verts  Gouda  Banane 	Concombre vinaigrette  Cordon bleu de dinde  Courgettes à l'ail  Crème caramel 
Grande madeleine  Lait	Pain au lait  Barre de chocolat Fruit de saison	Moelleux au citron  Jus d'orange	Muffin tout chocolat  Lait	Gaufre  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 bœuf 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

