



MENUS VACANCES SCOLAIRES DU 26 JUILLET au 6 AOÛT 2021


lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
Boulette de bœuf à la tomate Boulgour Petit suisse nature Melon	Escalope de dinde à la Dijonnaise Lentilles vertes Brie Pastèque	Maïs et mimolette Sauté de dinde au citron Epinards au fromage frais Compote de pomme	Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, œufs durs Yaourt aux fruits Galette pur beurre	Concombre à la menthe Cabillaud à la ciboulette Riz Crème vanille
Gôûter Brioche fourrée chocolat Lait	Gôûter Grande madeleine Jus de pomme	Gôûter Gaufre Fruit de saison	Gôûter Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison	Gôûter Pain au lait Barre de chocolat Fruit de saison

lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021
Colin meunière Purée de céleri Yaourt nature Melon	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf forestière Brocolis Crème caramel	Concombre et maïs vinaigrette Paupiette de veau à la crème Haricots verts Riz au lait	Colin à l'orientale Petits pois Camembert Pastèque	Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs Fromage blanc Fruit de saison
Gôûter Moelleux au citron Lait	Gôûter Muffin tout chocolat Fruit de saison	Gôûter Grande madeleine Fruit de saison	Gôûter Brioche fourrée chocolat Lait	Gôûter Gaufre Jus d'orange

 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, œuf, 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

