


















# MENUS VACANCES SCOLAIRES DU 9 au 20 AOÛT 2021


lundi 9 août 2021	mardi 10 août 2021	mercredi 11 août 2021	jeudi 12 août 2021	vendredi 13 août 2021
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de veau au curry</p> <p>Carottes </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Salade estivale :  Taboulé au poulet </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Sauté de dinde aux pruneaux </p> <p>Macaroni </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Pastèque </p>	<p>Concombre à la ciboulette </p> <p>Lieu à la Provençale </p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Chili SIN carne et Riz </p> <p>Emmental </p> <p>Melon </p>
<p><i>Goûter</i> Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Goûter</i> Grande madeleine</p> <p>Lait</p>	<p><i>Goûter</i> Gaufre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p><i>Goûter</i> Brioches fourrées chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Goûter</i> Moelleux au citron</p> <p>Lait</p>

lundi 16 août 2021	mardi 17 août 2021	mercredi 18 août 2021	jeudi 19 août 2021	vendredi 20 août 2021
<p>Jambon de dinde </p> <p>Coquillettes </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pastèque </p>	<p>Tomates au basilic </p> <p>Nuggets végétarien, crème onctueuse</p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Riz au lait </p>	<p>Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, thon </p> <p>Yaourt saveur citron </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Haricots verts </p> <p>Gouda </p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Gourgettes à l'ail </p> <p>Crème caramel </p>
<p><i>Goûter</i> Grande madeleine</p> <p>Lait</p>	<p><i>Goûter</i> Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Goûter</i> Moelleux au citron</p> <p>Jus d'orange</p>	<p><i>Goûter</i> Muffin tout chocolat</p> <p>Lait</p>	<p><i>Goûter</i> Gaufre</p> <p>Fruit de saison</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

