


MENUS SCOLAIRES DU 20 septembre au 1er octobre 2021


lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
<p>Brandade de colin</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves à la ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf charcutière</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Pommes de terre et cornichons</p> <p>Rôti de porc au jus / rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc au coulis de framboise</p>	<p>Coquillettes à la Mexicaine</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>

lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
<p>Riz cantonnais</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Filet de cabillaud à la ciboulette</p> <p>Purée de courge butternut</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Pizza aux légumes</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Banane</p>	<p>Sauté de poulet au caramel</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt saveur citron</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte Normande</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Pompon cœur cacao</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture d'abricot</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

