



MENUS SCOLAIRES DU 4 au 15 octobre 2021

lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
<p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme, galette</p>	<p>Découverte des saveurs d'ailleurs</p> <p>Chili de légumes et Boulgour</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la menthe</p> <p>Filet de lieu au citron</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Bœuf forestière</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Sauté de poulet aigre-doux</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Brioche fourrée chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme-banane</p>
lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
<p>Macaroni bolognaise végétale</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de veau au jus</p> <p>Blé</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Purée de potimarron</p> <p>Yaourt nature à la confiture d'abricot</p>	<p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Far Breton nature</p>	<p>Colin meunière</p> <p>Brocolis</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Compote pomme-poire</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</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

