



MENUS SCOLAIRES DU 18 au 29 octobre 2021

lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
 Carottes râpées vinaigrette   Cuisse de poulet miel et paprika  Lentilles   Fromage blanc coulis de framboise	 Gratin de poireaux et pommes de terre  Yaourt nature   Fruit de saison 	 Taboulé  Omelette au fromage  Chou-fleur  Fruit de saison 	 Filet de cabillaud à l'oseille  Epinards au fromage frais  Emmental   Eclair à la vanille	 Boulettes de bœuf à la tomate  Semoule  Plateau de fromages   Corbeille de fruits 
 Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Fruit de saison	 Baguette  Miel  Lait	 Muffin aux pépites de chocolat  Compote pomme-banane	 Baguette aux céréales  Confiture d'abricot  Fruit de saison	 Baguette viennoise  Pâte à tartiner  Lait
lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
 Pommes de terre, mozzarella, champignons  Fromage blanc   Fruit de saison 	 Lieu au citron  Purée de céleri  Brie   Banane 	 Salade verte aux croûtons  Dinde à la Provençale  Brocolis  Crème chocolat	 Jambon de dinde  Coquillettes  Yaourt aux fruits mixés  Fruit de saison 	 Carottes râpées vinaigrette  Paupiette de veau à la crème  Petits pois  Flan vanille nappé caramel
 Pompon cœur cacao  Lait	 Gaufre  Jus d'orange	 Grande madeleine  Fruit de saison	 Brioche fourrée chocolat  Lait	 Moelleux au citron  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 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

