





































# MENUS SCOLAIRES DU 2 au 12 novembre 2021


lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
<b>Férié</b>	<p>Chili SIN carne et Riz </p> <p> Petit suisse nature </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Filet de colin au citron </p> <p>Macaroni </p> <p> Camembert </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Escalope de poulet à la crème </p> <p> Carottes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Crêpe sucrée</p>
	<p>Grande madeleine</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Lait</p>	<p>Pompon cœur cacao</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Lait</p>	<p>Pain au lait</p> <p><b>Goûter</b></p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
<p>Macaroni à la Catalane </p> <p>Vache Qui Rit </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Poulet au caramel </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p> Camembert </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Pizza montagnarde</p> <p> Fruit de saison </p>	<b>Férié</b>	<p>Velouté de lentilles corail </p> <p>Merguez</p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Crème chocolat </p>
<p><b>Goûter</b> Baguette viennoise aux pépites de chocolat <b>récréatif</b></p> <p>Jus d'orange</p>	<p><b>Goûter</b> Baguette </p> <p><b>récréatif</b> Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>	<p><b>Goûter</b> Gaufre</p> <p><b>récréatif</b> Compote de pomme </p>		<p><b>Goûter</b> Baguette viennoise </p> <p><b>récréatif</b> 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

