




# MENUS SCOLAIRES DU 29 novembre au 10 décembre 2021

lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
<p>Macaroni à la bolognaise végétale </p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Colombo de poulet </p> <p>Blé </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Yaourt nature à la confiture de fraise </p>	<p>Velouté de lentilles corail </p> <p>Saucisses de volaille </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Cabillaud à la ciboulette </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Yaourt saveur citron </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Brioche fourrée chocolat </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise </p> <p>Miel</p> <p>Jus de pomme</p>
lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
<p>Colin à la béchamel </p> <p>Carottes </p> <p>Tomme noire </p> <p>Compote pomme-abricot-banane </p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Pamplemousse </p> <p>Veau au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc au miel </p>	<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Omelette à la ciboulette </p> <p>Pommes de terre au four </p> <p>Yaourt brassé à la vergeoise </p>	<p>Label Rouge </p> <p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Jambon de porc / Jambon de dinde </p> <p>Purée de pois cassés </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Terres de Pays d'Othe </p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz Basmati </p> <p>Cantal Jeune </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette </p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Gaufre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise </p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Jus d'orange</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

