


MENUS SCOLAIRES DU 23 mai au 3 juin 2022


lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
<p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Carottes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pommes et galette</p>	<p>Gratin chou-fleur et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Saucisses de volaille</p> <p>Flageolets à la tomate</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Férié</p>	<p>écoles fermées</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>		

lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
<p>Macaroni bolognaise végétale</p> <p>Camembert</p> <p>Pastèque</p>	<p>Rôti de porc au jus / Rôti de dinde au jus</p> <p>Lentilles à l'orientale</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Melon</p>	<p>Omelette au fromage</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Compote pomme-abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Lieu à la crème</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Yaourt à la vergeoise</p>	<p>Tomates Féta</p> <p>Poulet aigre doux</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Tarte Normande éco-responsable</p>
<p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Pâte à tartiner</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

