








































MENUS SCOLAIRES DU 6 au 17 juin 2022


lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Férié	Paupiette de veau à la crème Petits pois  Camembert  Fruit de saison  	Pizza aux légumes Yaourt saveur banane  Melon  	Concombre vinaigrette   Cabillaud à l'oseille  Semoule  Fromage blanc coulis mangue-abricot 	Menu proposé par les élèves de CE1 de l'école Montempoivre Cuisse de poulet fermier au jus  Riz Basmati  Petit suisse nature  Pastèque  
	Baguette viennoise aux pépites des chocolat  Lait 	Pompon cœur cacao  Lait 	Baguette  Pâte à tartiner  Fruit de saison 	Baguette viennoise  Miel Jus de pomme 

lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Tomates au basilic   Steak haché à la Dijonnaise  Purée de céleri  Crème chocolat 	Chili de légumes et Boulgour  Cantal jeune   Fruit de saison  	Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, thon  Petit suisse nature   Fruit de saison  	Concombre à la ciboulette   Veau forestière Carottes   Yaourt à la confiture d'abricot  Galette pur beurre 	Nuggets végétarien avec crème onctueuse Courgettes à l'ail   Fromage blanc   Compote pomme-poire 
Baguette  Confiture de fraise  Fruit de saison	Baguette viennoise  Miel Compote pomme-banane 	Grande madeleine  Lait 	Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  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

