



MENUS SCOLAIRES DU 20 juin au 1er juillet 2022

lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
 Pastèque  Gratin brocolis, macaroni, mozzarella  Fromage blanc au coulis de framboise 	Colin meunière  Haricots verts  Yaourt saveur banane   Salade de fruits frais 	 Salade verte vinaigrette  Pizza chèvre et miel  Fruit de saison 	Salade estivale : Taboulé, poulet    Emmental  Compote pomme-banane 	Merguez aux herbes de Provence Ratatouille   Brie  Flan éco-responsable
Baguette aux céréales  Miel Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait	Gaufre Compote pomme 	Baguette  Confiture d'abricot Fruit de saison	Baguette viennoise  Pâte à tartiner  Fruit de saison
				
lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
 Concombre Bulgare  Lieu à la crème   Purée de carottes  Crème vanille 	Salade estivale : Pâtes à la Mexicaine  Yaourt au sucre de canne   Fruit de saison 	Omelette aux champignons  Pommes de terre  Petit suisse aux fruits   Fruit de saison 	Saucisses de volaille  Petits pois   Gouda   Fruit de saison 	Porc aux pruneaux / Dinde aux pruneaux  Chou-fleur   Saint Nectaire  Crêpe sucrée 
Baguette  Confiture de framboise Fruit de saison	Baguette viennoise aux fruits secs  Compote de poire	Moelleux au citron Lait 	Baguette viennoise  Miel Jus de pomme	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

