

MENUS VACANCES DU 18 au 29 juillet 2022

lundi 18 juillet 2022	mardi 19 juillet 2022	mercredi 20 juillet 2022	jeudi 21 juillet 2022	vendredi 22 juillet 2022
<p>Escalope de poulet charcutière</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles et riz Basmati</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Lieu au citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Barre marbrée</p>	<p>Salade estivale : Pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Concombres Bulgare</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Crème vanille</p>
<p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche fourrée chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 25 juillet 2022	mardi 26 juillet 2022	mercredi 27 juillet 2022	jeudi 28 juillet 2022	vendredi 29 juillet 2022
<p>Pastèque</p> <p>Cabillaud à la ciboulette</p> <p>Boulgour</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Concombres, Fêta</p> <p>Sauté de dinde au caramel</p> <p>Petits pois</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Brie</p> <p>Melon</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Grande madeleine</p>	<p>Salade estivale à la Mexicaine</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote pomme-abricot</p>
<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pompon cœur cacao</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche fourrée chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin tout chocolat</p> <p>Lait</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

