

# MENUS VACANCES DU 1er au 12 août 2022

lundi 1 août 2022	mardi 2 août 2022	mercredi 3 août 2022	jeudi 4 août 2022	vendredi 5 août 2022
<p>Jambon de dinde</p> <p>Lentilles vertes à l'orientale</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Pommes de terre, mozzarella, champignons</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Colin meunière</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Salade estivale : Pâtes, tomates, maïs, œufs durs</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf aux olives</p> <p>Brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Compote pomme et galette</p>
<p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre</p> <p>Lait</p>	<p>Pompon cœur cacao</p> <p>Jus de pomme</p>

lundi 8 août 2022	mardi 9 août 2022	mercredi 10 août 2022	jeudi 11 août 2022	vendredi 12 août 2022
<p>Concombres à la ciboulette</p> <p>Macaroni à la bolognaise végétale</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>	<p>Salade estivale : Taboulé, poulet</p> <p>Yaourt saveur citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin à l'oseille</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles et Riz Basmati</p> <p>Crème caramel</p>
<p>Grande madeleine</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin tout chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Gaufre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pompon cœur cacao</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche fourrée chocolat</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



Menu végétarien



Volaille Label Rouge

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/>

