


MENUS VACANCES DU 15 au 26 août 2022


lundi 15 août 2022	mardi 16 août 2022	mercredi 17 août 2022	jeudi 18 août 2022	vendredi 19 août 2022
Férialé	Escalope de poulet charcutière Purée de carottes Emmental Melon	Lieu au citron Haricots verts Petit suisse nature Barre marbrée	Salade estivale : Pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs Fromage blanc Compote pomme-banane	Concombre Bulgare Cordon bleu de dinde Courgettes à l'ail Crème vanille
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
	Moelleux au citron Lait	Gaufre Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat Lait	Grande madeleine Fruit de saison

lundi 22 août 2022	mardi 23 août 2022	mercredi 24 août 2022	jeudi 25 août 2022	vendredi 26 août 2022
Pastèque Cabillaud à la ciboulette Boulgour Crème caramel	Concombre, Féta Sauté de dinde au caramel Petits pois Crème chocolat	Nuggets végétarien avec crème onctueuse Chou-fleur Brie Melon	Boulettes de bœuf à la tomate Purée de céleri Yaourt nature Barre Bretonne	Salade estivale Mexicaine Petit suisse nature Compote pomme-abricot
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Gaufre Fruit de saison	Moelleux au citron Fruit de saison	Pompon cœur cacao Lait	Muffin tout chocolat Fruit de saison	Brioche fourrée chocolat Lait

 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

