


# MENUS SCOLAIRES DU 29 août au 9 septembre 2022


lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	mercredi 31 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 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>Gratin brocolis et pommes de terre</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p><b>écoles fermées</b></p>	<p>Concombres Bulgare</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Colin au citron</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Tarte aux pommes écoresponsable</p>
<p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>

lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
<p>Pommes de terre, mozzarella, champignons</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Lieu à la ciboulette</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot</p>	<p>Taboulé</p> <p>Veau au curry</p> <p>Brocolis</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, œufs durs</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Jambon de porc / Jambon de dinde</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs</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

