

MENUS SCOLAIRES DU 10 au 21 octobre 2022

lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
 Cabillaud aux poireaux  Riz  Yaourt saveur banane  Fruit de saison 	 Salade verte vinaigrette  Saucisses de volaille aux herbes de Provence  Purée de céleri  Flan vanille nappé caramel 	 Taboulé  Omelette au fromage  Chou-fleur  Compote de pomme 	 Veau au curry  Carottes  Emmental  Eclair au chocolat 	 Chili de légumes et Boulgour  Fromage blanc  Salade de fruits frais 
Goûter récréatif Baguette viennoise  Pâte à tartiner  Lait	Goûter récréatif Baguette aux céréales  Miel Fruit de saison	Goûter récréatif Pompon cœur cacao  Fruit de saison 	Goûter récréatif Baguette  Confiture de framboise  Fruit de saison	Goûter récréatif Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait

lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
 Maïs vinaigrette  Cordon bleu de volaille  Haricots verts à l'ail  Compote pomme-abricot 	 Hachis Parmentier végétal  Yaourt nature  Fruit de saison 	 Pizza chèvre et miel  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison 	 Endives aux croûtons  Colin aux câpres  Petits pois  Fromage blanc au coulis de framboise 	 Boulettes de bœuf à la tomate  Semoule  Plateau de fromages  Corbeille de fruits 
Goûter récréatif Baguette  Pâte à tartiner  Fruit de saison	Goûter récréatif Baguette viennoise aux fruits secs  Compote pomme-fraise	Goûter récréatif Brioche fourrée chocolat  Lait 	Goûter récréatif Baguette viennoise  Miel Fruit de saison	Goûter récréatif Baguette viennoise aux pépites de 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

