


MENUS VACANCES DU 24 octobre au 4 novembre 2022


lundi 24 octobre 2022	mardi 25 octobre 2022	mercredi 26 octobre 2022	jeudi 27 octobre 2022	vendredi 28 octobre 2022
<p>Pommes de terre, mozzarella, champignons</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin à la Provençale</p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Dinde au caramel</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Chili sin carne et Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Compote pomme-poire</p>
<p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Muffin pépites de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>

lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022
<p>Coquillettes à la Mexicaine</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Férié</p>	<p>Hoki pané</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Brocolis</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Jambon de dinde</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Gaufre</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p><i>Goûter</i></p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Jus de pomme</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Pompon cœur cacao</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter</i></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

