




























MENUS SCOLAIRES DU 26 septembre au 7 octobre 2022


lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
<p>Maïs vinaigrette </p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Brocolis </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Tajine de dinde aux abricots </p> <p>Bulgour </p> <p>Tomme noire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Omelette à la ciboulette </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coquillettes à la Mexicaine </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Lieu à la crème </p> <p>Purée de courge butternut </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Compote poire</p>	<p>Goûter</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Lait </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Gaufre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise </p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>

lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
<p>Merguez</p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves à la ciboulette </p> <p>Colin meunière </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Crème caramel </p>	<p>Lasagnes à la bolognaise végétale </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis rouges vinaigrette</p> <p>Pommes de terre, mozzarella, champignons </p> <p>Yaourt à la vergeoise </p>	<p>Rôti de porc au jus / Rôti de dinde au jus  </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Tarte aux pommes écoresponsable</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise </p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Compote pomme </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette </p> <p>Miel</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

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

