

MENUS SCOLAIRES DU 5 au 16 juin 2023

lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
<p>Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs 1-11-12</p> <p>Fromage blanc 8</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Eglefin aux poireaux 8-13</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Petit Suisse aux fruits 8</p> <p>Barre marbrée 4-12</p>	<p>Salade verte vinaigrette 1-11</p> <p>Pizza aux légumes 4-8</p> <p>Crème vanille 8</p>	<p>Jambon de porc Jambon de dinde</p> <p>Farfalles 4-8</p> <p>Brie 8</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves à la ciboulette 1-11</p> <p>Sauté de poulet au curry 11</p> <p>Purée de céleri 3-8</p> <p>Yaourt à la vergeoise 8</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat 4-8</p> <p>Lait 8</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Moelleux au citron 4-12</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Grande madeleine 4-12</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs 4-8</p> <p>Lait 8</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise 4-8-12</p> <p>Pâte à tartiner 6-8-14</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>

lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
<p>Lieu à l'oseille 8-13</p> <p>Riz 8</p> <p>Petit suisse aux fruits 8</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette 1-11</p> <p>Coquillettes à la Mexicaine 3-4-8</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraise 8</p>	<p>Maïs vinaigrette 1-11</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre 8</p> <p>Crème caramel 8</p>	<p>Sauté de bœuf asiatique 1-4-14</p> <p>Carottes 8</p> <p>Emmental 8</p> <p>Crêpe sucrée 4-8-12</p>	<p>Gratin pommes de terre, champignons et mozzarella 8</p> <p>Yaourt nature 8</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>Baguette 4</p> <p>Pâte à tartiner 6-8-14</p> <p>Lait 8</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat 4-8</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Muffin aux pépites de chocolat 4-8-12-14</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise 4-8-12</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette aux céréales 4</p> <p>Gelée de groseille</p> <p>Lait 8</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	1	Arachide	2
Céleri	3	Crustacé	5
Fruits à coques	6	Lait	8
Lupin	9	Moutarde	11
Œuf	12	Soja	14
Céréale contenant du gluten	4		
Graine de sésame	7		
Mollusque	10		
Poisson	13		

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/>



Labels

Denrées issues de l'agriculture biologique	
Poisson issu de la pêche durable	
Label Rouge	
Appellation d'Origine Protégée	
Indication Géographique Protégée	
Repas végétarien	
Objectifs développement durable	
Produits subventionnés par l'U.E.	