

















# MENUS SCOLAIRES DU 3 au 14 juillet 2023

lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
<p>Tomates vinaigrette <sup>1-11</sup> </p> <p>Gratin chou-fleur et pommes de terre <sup>4-8</sup> </p> <p>Crème vanille <sup>8</sup> </p>	<p>Salade estivale : Pâtes, tomates, maïs, œufs durs <sup>1-4-11-12</sup> </p> <p>Petit suisse nature <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Sauté de dinde à la Dijonnaise <sup>1-8-11</sup> </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p>Saint Nectaire <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Concombre à la ciboulette <sup>1-11</sup> </p> <p>Egrefin au citron <sup>8-13</sup> </p> <p>Purée de courgettes <sup>8</sup> </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise <sup>8</sup> </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate <sup>4-14</sup> </p> <p>Semoule <sup>4</sup> </p> <p>Plateau de fromages <sup>8</sup> </p> <p>Corbeille de fruits  </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Lait <sup>8</sup> </p>	<p>Goûter</p> <p>Moelleux perles de sucre <sup>4-12</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup> </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> </p> <p>Fruit de saison</p>









lundi 10 juillet 2023	mardi 11 juillet 2023	mercredi 12 juillet 2023	jeudi 13 juillet 2023	vendredi 14 juillet 2023
<p><b>Centres de loisirs d'été fermés</b></p>	<p>Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella <sup>8</sup> </p> <p>Yaourt aux fruits mixés <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Filet de Julienne à la ciboulette <sup>8-13</sup> </p> <p>Petits pois <sup>8</sup> </p> <p>Gouda <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade estivale : Taboulé, poulet <sup>4</sup> </p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><b>Férié</b></p>
<p>Goûter</p>	<p>Goûter</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> </p> <p>Lait <sup>8</sup> </p>	<p>Goûter</p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Goûter</p> <p>Cake nature <sup>4-8-12</sup></p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Goûter</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		



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. 

Ces menus sont validés par une commission des menus. Les menus, les produits, les origines des viandes et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Dans ce cas, les informations seront affichées dans chaque restaurant avant le début du service.

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet <https://cdeparis12.fr/>