



























MENUS VACANCES SCOLAIRES DU 17 au 28 juillet 2023

lundi 17 juillet 2023	mardi 18 juillet 2023	mercredi 19 juillet 2023	jeudi 20 juillet 2023	vendredi 21 juillet 2023
 Dahl de lentilles ¹¹  Riz Basmati ⁸  Brie ⁸  Melon 	Concombres à la ciboulette ¹⁻¹¹  Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴ Duo carottes et pommes de terre ⁸  Crème chocolat ⁸ 	Hoki pané ⁴⁻¹³  Haricots verts ⁸  Petit suisse aux fruits ⁸  Pastèque 	Sauté de dinde charcutière  Courgettes à l'ail  Fromage blanc ⁸  Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²	Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs ¹⁻¹¹⁻¹²  Yaourt saveur citron ⁸  Fruit de saison 
Baguette ⁴  Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴  Lait ⁸	Quatre quart ⁴⁻⁸⁻¹²  Fruit de saison	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Barre de chocolat au lait ⁸  Jus d'orange	Baguette aux céréales ⁴  Confiture d'abricot  Fruit de saison	Barre marbrée ⁴⁻¹²  Compote pomme-fraise

lundi 24 juillet 2023	mardi 25 juillet 2023	mercredi 26 juillet 2023	jeudi 27 juillet 2023	vendredi 28 juillet 2023
Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹  Cuisse de poulet aux herbes de Provence  Petits pois ⁸  Flan vanille nappé caramel ⁸ 	Salade estivale à la Mexicaine ¹⁻⁴⁻¹¹  Yaourt aux fruits mixés ⁸  Fruit de saison 	Eglefin à l'oseille ⁸⁻¹³  Blé ⁸  Fromage blanc ⁸  Pastèque 	Tomates vinaigrette ¹⁻¹¹  Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹² Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸  Compote pomme-banane 	Bœuf aux olives ⁸  Poêlée paysanne  Camembert ⁸  Fruit de saison 
Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Miel  Fruit de saison	Baguette aux céréales ⁴  Barre de chocolat au lait ⁸  Jus de pomme	Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²  Compote pomme-poire	Baguette ⁴  Gelée de groseilles  Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Lait ⁸

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. 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/>



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.	