

# MENUS VACANCIERS SCOLAIRES DU 31 juillet au 11 août 2023

lundi 31 juillet 2023	mardi 1 août 2023	mercredi 2 août 2023	jeudi 3 août 2023	vendredi 4 août 2023
<p>Filet de limande meunière <sup>4-8-12-13</sup> </p> <p>Haricots plats à l'ail <sup>8</sup> </p> <p>Emmental <sup>8</sup> </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Chili de légumes et Boulgour <sup>3-4-8</sup> </p> <p>Petit suisse nature <sup>8</sup> </p> <p>Pastèque </p>	<p>Concombres à la ciboulette <sup>1-11</sup> </p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate <sup>4-14</sup> </p> <p>Purée de carottes <sup>8</sup> </p> <p>Crème caramel <sup>8</sup> </p>	<p>Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, œufs durs <sup>1-4-11-12</sup> </p> <p>Yaourt saveur citron <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Pommes de terre <sup>8</sup> </p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>
<p><i>Goûter</i> Baguette <sup>4</sup> </p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Goûter</i> Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> </p> <p>Compote pomme</p>	<p><i>Goûter</i> Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Goûter</i> Barre marbrée <sup>4-12</sup></p> <p>Jus d'orange</p>	<p><i>Goûter</i> Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Barre de chocolat au lait <sup>8</sup> </p> <p>Lait <sup>8</sup></p>

lundi 7 août 2023	mardi 8 août 2023	mercredi 9 août 2023	jeudi 10 août 2023	vendredi 11 août 2023
<p>Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella <sup>8</sup> </p> <p>Yaourt aux fruits mixés <sup>8</sup> </p> <p>Melon </p>	<p>Concombres à la ciboulette <sup>1-11</sup> </p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise <sup>1-8-11-14</sup></p> <p>Duo de carottes et pommes de terre <sup>8</sup> </p> <p>Crème chocolat <sup>8</sup> </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 au poulet <sup>4</sup> </p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates et Fêta <sup>1-8-11</sup> </p> <p>Coquillettes à la Mexicaine </p> <p>Compote pomme </p>
<p><i>Goûter</i> Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> </p> <p>Jus de pomme</p>	<p><i>Goûter</i> Baguette <sup>4</sup> </p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Goûter</i> Quatre quart <sup>4-8-12</sup></p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p><i>Goûter</i> Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Barre de chocolat au lait <sup>8</sup> </p> <p>Lait <sup>8</sup></p>	<p><i>Goûter</i> Cake nature <sup>4-8-12</sup></p> <p>Fruit de saison</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. 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.	