





























MENUS VACANCES SCOLAIRES DU 14 au 25 août 2023

lundi 14 août 2023	mardi 15 août 2023	mercredi 16 août 2023	jeudi 17 août 2023	vendredi 18 août 2023
 Dahl de lentilles ¹¹  Riz Basmati ⁸  Fromage blanc ⁸  Compote pomme-abricot 	Férialé	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 
Barre marbrée ⁴⁻¹²  Fruit de saison		Baguette aux céréales ⁴  Barre de chocolat au lait ⁸  Lait ⁸	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Miel  Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Compote pomme-poire

lundi 21 août 2023	mardi 22 août 2023	mercredi 23 août 2023	jeudi 24 août 2023	vendredi 25 août 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 	Sauté de bœuf aux olives ⁸  Poêlée paysanne  Camembert ⁸  Fruit de saison 
Quatre quart ⁴⁻⁸⁻¹²  Fruit de saison	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Confiture abricot Compote pomme-fraise	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Lait ⁸	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸   Fruit de saison	Barre marbrée ⁴⁻¹²  Jus de pomme

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.	