

MENUS SCOLAIRES DU 24 juin au 5 juillet 2024

découverte des saveurs du Maghreb

lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
<p>Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸</p> <p>Tomme de Savoie ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Couscous boulettes de pois chiche ³⁻⁴⁻¹¹⁻¹⁴</p> <p>Emmental ⁸</p> <p>Melon</p>	<p>Tomates vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Haricots verts ⁸</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Colin à la béchamel ⁴⁻⁸⁻¹³</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Yaourt nature ⁸</p> <p>Flan ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²</p>	<p>Concombres à la menthe ¹⁻¹¹</p> <p>Sauté de veau Marengo</p> <p>Riz ⁸</p> <p>Crème vanille ⁸</p>
<p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Fromage blanc ⁸</p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette ⁴</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>

découverte des saveurs de la Grèce

lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
<p>Rôti de dinde aux oignons</p> <p>Petits pois ⁸</p> <p>Brie ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Moussaka végétarienne ⁴⁻⁸</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁸</p>	<p>Tomates vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Omelette à la ciboulette ⁸⁻¹²</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Crème chocolat ⁸</p>	<p>Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, thon ¹⁻⁴⁻¹¹⁻¹³</p> <p>Yaourt nature ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate ⁴</p> <p>Semoule ⁴</p> <p>Plateau de fromages ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette ⁴</p> <p>Edam ⁸</p>	<p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</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		



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/>