

# MENUS VACANCES SCOLAIRES du 7 au 18 JUILLET 2025

lundi 7 juillet 2025	mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
<p><b>Pas d'accueil Centre de Loisirs</b></p>	<p>Coquillettes à la Volognaise <sup>5-6</sup> </p> <p>Yaourt saveur citron <sup>6</sup> </p> <p>Pastèque </p>	<p>Paupiette de poisson à la crème <sup>6-13</sup> </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>6</sup> </p> <p>Brie <sup>6</sup> </p> <p>Barre marbrée <sup>5-10</sup></p>	<p>Salade estivale : Taboulé au Poulet <sup>5</sup>  </p> <p>Fromage blanc <sup>6</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates au basilic <sup>9-14</sup> </p> <p>Cordon bleu <sup>5-6</sup> </p> <p>Haricots plats <sup>6</sup> </p> <p>Compote pomme-abricot </p>
	<p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> </p> <p>Jus de pomme <i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise <sup>5-6-10</sup> </p> <p>Barre de chocolat au lait <sup>6</sup> </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Cake nature <sup>5-6-10</sup></p> <p>Compote pomme </p> <p><i>Goûter</i></p>

lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
<p><b>Férié</b></p>	<p>Emincé de pois à la Dijonnaise <sup>6-9-14</sup> </p> <p>Trio de légumes <sup>6</sup> </p> <p>Petit suisse nature <sup>6</sup> </p> <p>Cake <sup>5-6-10</sup></p>	<p>Sauté de bœuf charcutière <sup>14</sup> </p> <p>Semoule <sup>5</sup> </p> <p>Yaourt nature <sup>6</sup> </p> <p>Melon </p>	<p>Concombres à la ciboulette <sup>9-14</sup> </p> <p>Escalope de dinde à la crème <sup>6</sup> </p> <p>Duo courgettes et pommes de terre <sup>6</sup> </p> <p>Crème chocolat <sup>6</sup> </p>	<p>Colombo de poisson <sup>9-11</sup> </p> <p>Farfalles <sup>5-6</sup> </p> <p>Cantal jeune <sup>6</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>
	<p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>5-6</sup> </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Barre marbrée <sup>5-10</sup></p> <p>Jus d'orange <i>Goûter</i></p>	<p>Cake nature <sup>5-6-10</sup></p> <p>Compote pomme </p> <p><i>Goûter</i></p>

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

Fruits à coque <b>3</b>	Arachide <b>1</b>	Céleri <b>2</b>
Lait <b>6</b>	Crustacés <b>4</b>	Gluten <b>5</b>
Moutarde <b>9</b>	Lupin <b>7</b>	Mollusques <b>8</b>
Sésame <b>12</b>	Œuf <b>10</b>	Poisson <b>11</b>
	Soja <b>13</b>	Sulfites <b>14</b>



## 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/>