

MENUS SCOLAIRES DU 6 au 17 JANVIER 2020

lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Vache qui Rit</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade de pommes de terre et cornichons</p> <p>Sauté de bœuf à la Provençale</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Rôti de dinde sauce charcutière</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p> <p>Blé sauce tomate</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu à thème : Contes et fable</p> <p>Colin à la Bordelaise</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Camembert</p> <p>Galette des rois à la framigane</p>
<p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Jus de pomme</p>

lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Bœuf aux oignons</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt saveur vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (semoule)</p> <p>Tajine de poulet aux navets</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Yaourt aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Quiche thon mozzarella</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>Penne aux champignons</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Lait</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote pomme-vanille</p>

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

 fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet <https://cdeparis12.fr/>

 Menu végétarien
 Volaille Label Rouge

