

MENUS SCOLAIRES DU 20 au 31 JANVIER 2020

lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
Mâche	Salade de betteraves à la ciboulette	Salade d'endives	Traité d'amitié franco-allemand Semaine allemande du collège JF Oeben	Bouillon de légumes aux vermicelles
Sauté de dinde au caramel	Couscous de légumes	Filet de colin sauce ciboulette	Salade choux-carottes	Cordon bleu de dinde
Purée de céleri - pommes de terre	Yaourt saveur citron	Boulgour	Saucisse de Francfort gratinée / Saucisse de volaille	Choux fleurs persillés
Yaourt nature	Compote de pomme	Carré de l'Est	Pommes de terre aux oignons	Brie
Fruit de saison		Fruit de saison	Tourte aux pommes	Fruit de saison
Baguette viennoise	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat	Baguette aux céréales	Baguette viennoise aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Confiture de fraise	Fruit de saison	Miel	Fruit de saison
Fruit de saison	Lait		Compote pomme-abricot	

lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
Pamplemousse rose	Taboulé (semoule)	Salade de maïs	Œuf dur vinaigrette	Sauté de poulet au citron
Paëlla au poisson (riz et petit pois)	Sauté de porc / Sauté de dinde aux pruneaux	Steak haché sauce à l'échalote	Tartiflette végétarienne (pommes de terre)	Blé
Kiri	Haricots plats persillés	Carottes ail et persil	Fromage blanc	Yaourt nature
Crème dessert saveur caramel	Saint Nectaire	Yaourt saveur banane	Fruit de saison	Salade de fruits frais
Baguette viennoise	Fruit de saison	Far breton nature		Baguette
Confiture d'abricot	Baguette viennoise aux pépites de chocolat	Madeleine	Baguette aux céréales	Pâte à tartiner
Fruit de saison	Lait	Compote de pomme	Confiture de framboise	Fruit de saison
			Jus de pomme	

 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

