

MENUS SCOLAIRES DU 3 au 14 FEVRIER 2020

lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
Salade de betteraves à la ciboulette Boulette de bœuf à la tomate Haricots verts à l'ail Saint Paulin Liégeois chocolat	Velouté de légumes Escalope de dinde à la moutarde Semoule Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Mâche Sauté de veau à la crème Purée de pommes de terre - brocolis Camembert Compote pomme-banane	Filet de cabillaud au citron Riz Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Galette œuf fromage Plateau de fromages Corbeille de fruits
Baguette viennoise aux pépites de chocolat Fruit de saison	Baguette aux fruits secs Confiture de fraise Lait	P'tit carré pomme Fruit de saison	Baguette aux céréales Miel Jus d'orange	Baguette Pâte à tartiner Compote de poire

lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
Paëlla végétarienne Saint Nectaire Crème dessert saveur vanille	Maïs vinaigrette Poulet à la tomate Blé Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote Cordon bleu de dinde Haricots verts à l'ail Camembert Fruit de saison	Mâche Filet de lieu à la crème et échalote Carottes Chanteneige Compote de poire	Sauté de bœuf Pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison
Pain au lait Barre de chocolat Lait	Gaufre poudrée Compote pomme-fraise	Moelleux citron Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison	Grande madeleine 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

