













































MENUS SCOLAIRES DU 17 au 28 FEVRIER 2020


lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
 Macaronis aux champignons  Fromage blanc  Crème chocolat 	Taboulé (semoule ) Filet de colin au citron  Haricots beurre à l'ail Saint Paulin Fruit de saison 	Salade de betteraves ciboulette  Veau Marengo Boulgour  Petit suisse nature Fruit de saison 	Salade de pommes de terre et cornichons  Dinde aux pruneaux Choux-fleurs  Kiri Compote pomme-banane	Carottes râpées vinaigrette  Chili con carne et riz  Yaourt aux fruits mixés  Fruit de saison
Biscuit au caramel Jus d'orange	Muffin tout chocolat Lait	P'tit carré fraise Fruit de saison 	Brioche aux pépites de chocolat Fruit de saison 	Tartelette aux fruits Compote pomme-abricot

lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
Maïs vinaigrette Macaronis à la Catalane  Vache Qui Rit Compote de pomme 	 Carottes râpées vinaigrette  Merguez Duo de brocolis et choux-fleurs   Gouda   Fruit de saison 	Bouillon de légumes aux vermicelles Sauté de bœuf aux olives Pommes de terre   Petit suisse nature   Fruit de saison 	Endives aux croûtons Nuggets de tofu sauce crème onctueuse Haricots verts à l'ail  Emmental Liégeois chocolat	Escalope de dinde à la crème et oignons  Riz  Yaourt saveur vanille  Salade de fruits frais 
Baguette  Miel Jus d'orange	Baguette aux céréales  Confiture d'abricot Compote pomme-vanille	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Fruit de saison	Baguette aux fruits secs  Pâte à tartiner  Compote pomme-abricot 	Baguette viennoise  Confiture de framboise Lait

 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 pêcherie 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

