

MENUS SCOLAIRES DU 2 au 13 MARS 2020

lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
Mâche	Pamplemousse rose		Œuf dur vinaigrette	Salade de betteraves à la ciboulette
Sauté de veau à la Dijonnaise	Médailillon de limande au citron	Boulettes de bœuf sauce tomate	Couscous de légumes	Côte de porc / escalope de dinde charcutière
Penne	Purée de céleri - pommes de terre	Blé	Yaourt aux fruits mixés	Petits pois
Edam	Fromage blanc	Camembert	Fruit de saison	Chanteneige
Fruit de saison	Tarte Normande	Flan vanille nappé caramel		Compote pomme-fraise
Baguette viennoise aux pépites de chocolat	Baguette aux céréales	Petits beurre	Baguette	Baguette aux fruits secs
Lait	Pâte à tartiner	Fruit de saison	Confiture de fraise	Miel
	Jus de pomme		Compote pomme-abricot	Fruit de saison

lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Goulash de bœuf	Carottes râpées vinaigrette	Salade de betteraves à la ciboulette	Taboulé (semoule)	Endives vinaigrette
Riz	Saucisse de volaille aux herbes	Pizza aux légumes	Rôti de veau au jus	Brandade de poisson
Saint Nectaire	Lentilles	Petit suisse aux fruits	Trio de légumes (choux-fleurs, brocolis, carottes)	Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison	Fromage blanc saveur vanille	Fruit de saison	Yaourt nature	Crème dessert caramel
Baguette aux céréales	Baguette viennoise	Muffin aux pépites de chocolat	Eclair au chocolat	Baguette
Confiture de framboise	Pâte à tartiner	Fruit de saison	Baguette aux fruits secs	Miel
Lait	Jus d'orange		Miel	Confiture d'abricot
			Compote de poire	Fruit de saison

 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 bœuf 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

