













































MENUS SCOLAIRES DU 16 au 27 MARS 2020

lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
<p>Nems aux légumes</p> <p>Paëlla végétarienne (riz )</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mâche</p> <p>Sauté de bœuf à la Flamande </p> <p>Carottes à l'ail </p> <p>Kiri</p> <p>Far Breton nature</p>	<p>Salade de pommes de terre et cornichons </p> <p>Escalope de dinde à la moutarde</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Port Salut</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de betteraves à la ciboulette </p> <p>Filet de lieu sauce crème et champignons</p> <p>Boulgour </p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Maïs vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet au citron </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc au coulis mangue-abricot </p> <p></p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette </p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Jus de pomme</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Quatre-quarts</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette aux fruits secs </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Compote pomme-fraise</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette aux céréales </p> <p>Miel</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>

lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
<p>Endives vinaigrette</p> <p>Jambon de porc / Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur vinaigrette </p> <p>Penne à la bolognaise végétale </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Choux-fleurs persillés </p> <p>Babybel</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Dos de colin à l'oseille </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt saveur citron </p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert </p> <p>Compote pomme-banane</p>
<p>Baguette aux fruits secs </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise </p> <p>Miel</p> <p>Jus d'orange</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette aux céréales </p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Compote pomme-abricot</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></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

