

# MENUS SCOLAIRES DU 30 MARS au 10 AVRIL 2020

lundi 30 mars 2020	mardi 31 mars 2020	mercredi 1 avril 2020	jeudi 2 avril 2020	vendredi 3 avril 2020
<p>Filet de lieu à la béchamel</p> <p>Blé</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre et cornichons</p> <p>Bœuf aux oignons</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Salade de betteraves à la ciboulette</p> <p>Quiche thon mozzarella</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Chou vanille</p>	<p>Radis rouge vinaigrette</p> <p>Gratin de choux-fleurs, pommes de terre et cheddar</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Goûter</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>
lundi 6 avril 2020	mardi 7 avril 2020	mercredi 8 avril 2020	jeudi 9 avril 2020	vendredi 10 avril 2020
<p>Macaronis aux champignons</p> <p>Gouda</p> <p>Flan vanille nappé de caramel</p>	<p>Taboulé (semoule)</p> <p>Filet de cabillaud au citron</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de betterave à la ciboulette</p> <p>Veau à la Dijonnaise</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Boulette de bœuf à la tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt saveur citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Dinde au caramel</p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane</p>
<p>Goûter</p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat noir</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Tartelette aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Goûter</p> <p>P'tit carré fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Goûter</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</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 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

