

MENUS SCOLAIRES DU 14 au 24 AVRIL 2020

lundi 13 avril 2020	mardi 14 avril 2020	mercredi 15 avril 2020	jeudi 16 avril 2020	vendredi 17 avril 2020
Férialé	Chili sin carne et riz  Fromage blanc nature  Fruit de saison 	Salade de pommes de terre aux olives  Cordon bleu de dinde Brocolis  Petit suisse aux fruits Fruit de saison 	Salade verte  Dos de colin à l'oseille Blé  Cantadou ail et fines herbes Compote de poire	Bœuf aux champignons  Carottes  Camembert  Crème saveur vanille 
	Goûter Gaufre poudrée Jus de pomme	Goûter P'tit carré abricot Lait	Goûter Muffin aux pépites de chocolat Fruit de saison 	Goûter Grande madeleine Compote pomme-fraise

lundi 20 avril 2020	mardi 21 avril 2020	mercredi 22 avril 2020	jeudi 23 avril 2020	vendredi 24 avril 2020
Macédoine vinaigrette Raviolis aux légumes Vache qui Rit Compote de pomme 	Carottes râpées à la menthe  Tajine de dinde aux fruits secs  Semoule  Fromage blanc au miel  MENU À THÈME ORIENTAL	Salade de pommes de terre et cornichons  Veau aux olives Haricots verts  Tomme blanche Fruit de saison 	Salade verte vinaigrette  Chipolatas de porc aux herbes / Saucisse de volaille Lentilles vertes  Brie  Fruit de saison 	Radis rouge vinaigrette Steak haché à l'échalote  Printanière de légumes Yaourt nature  Eclair au chocolat
Goûter récréatif Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Lait	Goûter récréatif Baguette aux fruits secs  Confiture de fraise Jus d'orange	Goûter P'tit carré pomme Fruit de saison 	Goûter récréatif Baguette  Miel Compote de poire	Goûter récréatif Baguette viennoise  Confiture de framboise  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 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

