

MENUS SCOLAIRES DU 27 AVRIL au 7 MAI 2020

lundi 27 avril 2020	mardi 28 avril 2020	mercredi 29 avril 2020	jeudi 30 avril 2020	vendredi 1 mai 2020
 Goulash de bœuf  Riz  Petit suisse nature  Fruit de saison 	Œuf dur vinaigrette  Pommes de terre mozzarella - champignons  Yaourt aux fruits mixés  Fruit de saison 	Maïs vinaigrette  Filet de colin meunière Epinards à la crème  Kiri Compote pomme-fraise	Taboulé (semoule  Cuisse de poulet aux herbes Trio de légumes Camembert  Crème saveur caramel	<h2>Férial</h2>
Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait Goûter récréatif	Baguette  Confiture d'abricot Compote pomme-vanille	Muffin aux pépites de chocolat  Fruit de saison  Goûter récréatif	Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Jus de pomme	

lundi 4 mai 2020	mardi 5 mai 2020	mercredi 6 mai 2020	jeudi 7 mai 2020	vendredi 8 mai 2020
Radis rouge vinaigrette Filet de lieu à la tomate  Blé  Gouda Fruit de saison 	Poulet crème et champignons  Macaronis  Fromage blanc  Salade de fruits frais 	Salade de betteraves à la ciboulette  Rôti de veau au jus Purée de céleri - pommes de terre  Yaourt nature  Crêpe sucrée	Salade verte  Nuggets de tofu, sauce crème onctueuse Carottes  Bûche chèvre-vache Fruit de saison 	<h2>Férial</h2>
Baguette  Miel Compote pomme-banane  Goûter récréatif	Baguette aux fruits secs  Pâte à tartiner  Fruit de saison  Goûter récréatif	Gaufre poudrée Fruit de saison  Goûter récréatif	Baguette viennoise  Confiture de fraise Lait Goûter récréatif	

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

