

MENUS SCOLAIRES DU 4 au 15 janvier 2021

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
<p>Macaroni à la catalane</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Salade verte et mimolette</p> <p>Médaillon de limande au citron</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Galette des rois frangipane</p>	<p>Poulet à la Provençale</p> <p>Purée de potimarron</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Carottes</p> <p>Crème caramel</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Compte pomme-poire</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette aux céréales</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
<p>Saucisses de volaille</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mâche et œuf dur</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Colin au citron</p> <p>Gnocchi à la tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot</p>
<p>Baguette aux fruits secs</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin tout chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</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

