


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
Macaroni à la catalane	Salade verte et mimolette Médaille de limande au citron Haricots verts à l'ail	Poulet à la Provençale Purée de potimarron Petit suisse Fruit de saison	Maïs vinaigrette Gratin de poireaux et pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison	Bouillon de légumes aux vermicelles Paupiette de veau forestière Carottes Crème caramel
Vache Qui Rit Compote pomme-abricot	Galette des rois frangipane	Grande madeleine Compote pomme-poire	Baguette viennoise Pâte à tartiner Jus de pomme	Baguette aux céréales Confiture de fraise Fruit de saison
Goûter récréatif Jus d'orange	Goûter récréatif Fruit de saison	Goûter récréatif	Goûter récréatif	Goûter récréatif

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
Saucisses de volaille Lentilles vertes Tomme noire Fruit de saison	Mâche et œuf dur Tartiflette végétarienne Compote pomme-poire	Colin au citron Gnocchi à la tomate Yaourt nature Fruit de saison	Rôti de dinde au jus Printanière de légumes Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Taboulé Bœuf bourguignon Brocolis Fromage blanc au coulis de mangue-abricot
Goûter récréatif Miel Lait	Goûter récréatif Fruit de saison	Goûter récréatif	Goûter récréatif	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 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

