

MENUS SCOLAIRES DU 18 au 29 JANVIER 2021

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
Velouté de lentilles corail Jambon de porc / Jambon de dinde Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison	Endives et emmental Cuisse de poulet miel et paprika Purée de céleri Crêpe sucrée	Salade verte vinaigrette Pizza aux légumes Yaourt saveur vanille Galette pur beurre	Veau au curry Duo de carottes et pommes de terre Kiri Fruit de saison	Filet de cabillaud à l'oseille Boulgour Brie Fruit de saison
Baguette Confiture d'abricot Lait	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Fruit de saison	Moelleux au citron Fruit de saison	Baguette aux céréales Pâte à tartiner Jus de pomme	Baguette viennoise Miel Compote pomme-fraise

lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Menu à thème : Découverte des saveurs Indiennes Dahl de lentilles Riz Basmati Saint Nectaire Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Dinde à la Provençale Pommes de terre Fromage blanc au coulis de framboise	Velouté de courge butternut Merguez Duo de haricots verts et haricots beurre Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Filet de lieu à la ciboulette Blé Crème chocolat	Feuilleté au fromage Poulet au caramel Chou-fleur Fruit de saison
Baguette viennoise aux pépites de chocolat Jus d'orange	Baguette viennoise Confiture d'abricot Fruit de saison	Pain au lait Barre de chocolat Compote de pomme	Baguette Miel Fruit de saison	Baguette aux fruits secs Pâte à tartiner Lait

 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

