


MENUS SCOLAIRES DU 1 au 12 FEVRIER 2021


lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
<p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Pommes de terre aux oignons</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Rôti de dinde sauce charcutière</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Poulet forestière</p> <p>Brocolis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Banane</p>	<p>Colin à la Dijonnaise</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt saveur citron</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mâche et gouda</p> <p>Nuggets végétarien, crème onctueuse</p> <p>Carottes</p> <p>Compote pomme-abricot</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Gaufre</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
<p>Menu à thème : Découverte des saveurs Antillaises</p> <p>Colombo de dinde</p> <p>Riz</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Lieu à la crème</p> <p>Chou-fleur gratiné</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p>	<p>Betteraves à la ciboulette</p> <p>Pizza montagnarde</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux croûtons</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Steak hâché à l'échalote</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux fruits secs</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Lait</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

