

































MENUS SCOLAIRES DU 1 au 12 MARS 2021

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
<p>Maïs vinaigrette </p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Vache Qui Rit </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Taboulé </p> <p>Bœuf Bourguignon </p> <p>Brocolis </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Endives et Gouda </p> <p>Poulet sauce aigre douce </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Cabillaud au citron </p> <p>Riz Basmati </p> <p>Camembert </p> <p>Kiwi </p>	<p>Merguez</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Yaourt saveur citron </p> <p>Orange </p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette aux céréales </p> <p>Miel</p> <p>Poire</p>	<p>Muffin aux pépites de chocolat </p> <p>Pomme </p>	<p>Baguette viennoise </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Baguette </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Lait</p>
lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
<p>Pamplemousse </p> <p>Lieu à la Provençale </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Fromage blanc au miel </p>	<p>Paëlla au poulet </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Omelette à la ciboulette </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées à la coriandre </p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Blanquette de dinde </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Tarte Normande</p>
<p>Baguette aux fruits secs </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Lait</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Gaufre</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Baguette </p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise </p> <p>Miel</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

