



MENUS SCOLAIRES DU 15 au 26 MARS 2021

| lundi 15 mars 2021 | mardi 16 mars 2021 | mercredi 17 mars 2021 | jeudi 18 mars 2021 | vendredi 19 mars 2021 |
|---|---|---|---|---|
|  <p>Macaroni bolognaise végétale</p>  <p>Tomme noire</p>  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Colin à la ciboulette</p>  <p>Purée de carottes</p>  <p>Yaourt aux fruits mixés</p>  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Salade verte</p>  <p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence</p>  <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Chanteneige</p>  <p>Compote pomme-abricot</p> |  <p>Taboulé</p>  <p>Bœuf aux olives</p>  <p>Duo de haricots verts, haricots beurre</p>  <p>Flan vanille nappé caramel</p> |  <p>Riz</p>  <p>Fromage blanc</p>  <p>Salade de fruits frais</p> |
|  <p>Baguette</p>  <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p> |  <p>Baguette viennoise</p>  <p>Miel</p>  <p>Compote pomme-banane</p> |  <p>Moelleux au citron</p>  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p>  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Baguette aux céréales</p>  <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> |
| lundi 22 mars 2021 | mardi 23 mars 2021 | mercredi 24 mars 2021 | jeudi 25 mars 2021 | vendredi 26 mars 2021 |
|  <p>Hachis Parmentier</p>  <p>Camembert</p>  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Jambon de porc / Jambon de dinde</p>  <p>Printanière de légumes</p>  <p>Petit suisse nature</p>  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Endives et emmental</p>  <p>Poulet Basquaise</p>  <p>Chou-fleur</p> <p>Far Breton nature</p> |  <p>Pamplemousse</p>  <p>Cabillaud à l'oseille</p>  <p>Coquillettes</p>  <p>Yaourt saveur fraise</p> |  <p>Carottes</p>  <p>Crème caramel</p> |
|  <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p>  <p>Compote de poire</p> |  <p>Baguette aux fruits secs</p>  <p>Miel</p> <p>Lait</p> |  <p>Pain au lait</p>  <p>Barre de chocolat</p>  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Baguette</p>  <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> |  <p>Baguette viennoise</p>  <p>Confiture d'abricot</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

