



MENUS SCOLAIRES DU 29 MARS au 9 AVRIL 2021


lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
<p>Menu à thème : Découverte des saveurs Hongroises</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur vinaigrette</p> <p>Pommes de terre, mozzarella, champignons</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Veau au curry</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Betteraves à la ciboulette</p> <p>Escalope de poulet charcutière</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Lieu au citron</p> <p>Gnocchi à la tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Baguette aux céréales</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture de framboise</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
<p>Férié</p>	<p>Menu à thème : Découverte des saveurs Asiatiques</p> <p>Riz Cantonais</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Pizza trois fromages</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Colin à la ciboulette</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Rôti de porc / rôti de dinde / aux pruneaux</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Jus d'orange</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Gaufre</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote de pomme</p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p> <p><i>Goûter récréatif</i></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

