







































MENUS SCOLAIRES DU 3 au 12 mai 2021

lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
	 Salade verte et mimolette  Poulet à la Dijonnaise  Brocolis 	Taboulé  Steak haché  Epinards au fromage frais 	Nuggets végétarien avec crème onctueuse Purée de céleri  Petit suisse nature  Orange 	Veau au curry Boulgour  Tomme noire  Banane 
Macaroni à la Catalane  Vache Qui Rit  Compote de pomme 	Eclair au chocolat Baguette aux céréales  Confiture de fraise  Banane	Crème vanille  Gaufre Pomme 	Baguette viennoise  Miel Lait	Baguette  Pâte à tartiner  Lait

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Rôti de dinde à l'estragon  Petits pois  Brie  Orange 	Dahl de lentilles  Riz Basmati  Fromage blanc  Pomme 	Salade de pommes de terre et cornichons  Lieu au citron  Haricots verts à l'ail  Yaourt nature, confiture de fraise 	<p>Férié</p> <p>écoles fermées</p>	
Baguette viennoise  Confiture d'abricot Lait	Baguette  Miel Lait	Moelleux au citron Banane 		



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

