































MENUS SCOLAIRES DU 3 au 14 janvier 2022

lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Maïs vinaigrette  Raviolis aux légumes Vache Qui Rit  Compote pomme-banane 	Steak haché à l'échalote  Haricots verts  Fromage blanc  Galette des Rois 	Saucisses de volaille aux herbes de Provence  Lentilles vertes à l'orientale   Yaourt aux fruits mixés  Fruit de saison  	Bouillon de légumes aux vermicelles Colin à la ciboulette  Petits pois  Crème vanille 	Blanquette de dinde  Semoule  Gouda  Fruit de saison  
Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait	Goûter récréatif Baguette  Miel Fruit de saison	Goûter récréatif Gaufre Compote de pomme 	Goûter récréatif Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Fruit de saison	Goûter récréatif Baguette viennoise  Confiture de fraise Lait

lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Nuggets végétarien avec crème onctueuse Chou-fleur  Camembert   Compote pomme-poire 	Porc au curry / Dinde au curry   Boulgour  Petit suisse   Salade de fruits frais  	Omelette à la ciboulette  Pommes de terre au four  Yaourt saveur citron  Fruit de saison  	Betteraves vinaigrette  Rôti de veau à l'estragon Carottes à l'ail  Fromage blanc à la confiture d'abricot et galette 	Velouté de courge butternut  Cabillaud au citron   Riz  Flan vanille nappé caramel 
Goûter récréatif Baguette  Confiture de framboise Fruit de saison	Goûter récréatif Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait	Goûter récréatif Grande madeleine Compote pomme-abricot 	Goûter récréatif Baguette viennoise  Pâte à tartiner  Fruit de saison	Goûter récréatif Baguette aux céréales  Miel Fruit de saison



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

