



MENUS SCOLAIRES DU 31 janvier au 11 février 2022

lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde à la crème </p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt au miel </p>	<p>Bœuf Bourguignon </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Merguez</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Tomme noire </p> <p>Crêpe aux fruits rouges </p>	<p>Velouté de lentilles corail </p> <p>Filet de limande pané </p> <p>Haricots plats à l'ail </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Chili SIN carne et Riz </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Moelleux au citron</p> <p>Poire</p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Gaufre</p> <p>Lait</p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Pompon cœur cacao</p> <p>Pomme </p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Clémentine</p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Goûter récréatif</p>
lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
<p>Velouté de légumes </p> <p>Lieu au citron </p> <p>Coquillettes </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Sauté de poulet charcutière </p> <p>Brocolis </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Tarte Normande</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Pizza Montagnarde</p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Journée internationale des légumineuses</p> <p>Parmentier de lentilles  </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Jambon de porc / Jambon de dinde  </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Camembert  </p> <p>Fruit de saison  </p>
<p>Muffin tout chocolat</p> <p>Clémentine</p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Grande madeleine</p> <p>Poire</p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Brioche fourrée au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Gaufre</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>Goûter récréatif</p>	<p>Pompon cœur cacao</p> <p>Lait</p> <p>Goûter récréatif</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

