

MENUS SCOLAIRES DU 14 au 25 février 2022

lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
<p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre </p> <p> Cantal jeune </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Cabillaud à la ciboulette </p> <p>Riz </p> <p> Fromage blanc </p> <p> Salade de fruits frais </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Saucisses de volaille </p> <p>Flageolets à l'ail </p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Carottes râpées à la menthe </p> <p>Veau à la Dijonnaise</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes </p> <p> Plateau de fromages </p> <p> Corbeille de fruits </p>
<p> Gaufre</p> <p>Lait</p>	<p> Moelleux au citron</p> <p>Compote poire</p>	<p> Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Pomme </p>	<p> Grande madeleine</p> <p>Clémentine</p>	<p> Pain au lait avec barre de chocolat</p> <p>Poire</p>

lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
<p>Pommes de terre - mozzarella et champignons </p> <p> Fromage blanc </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Mâche vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Brocolis </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Lieu à la crème </p> <p>Riz </p> <p> Camembert </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Taboulé </p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Haricots verts </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Escalope de poulet à la Dijonnaise </p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt nature </p> <p> Fruit de saison </p>
<p> Gaufre</p> <p>Lait</p>	<p> Pompon cœur cacao</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Grande madeleine</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Moelleux au citron</p> <p>Lait</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

