









































# MENUS SCOLAIRES DU 28 février au 11 mars 2022


lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
<p>Macaroni à la bolognaise végétale </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin au citron </p> <p>Petit pois </p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Poulet forestière </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Brie </p> <p>Compote pomme et galette </p>	<p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Riz </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison </p>
<p><b>Goûter</b> Muffin tout chocolat</p> <p>Lait</p>	<p><b>Goûter</b> Gaufre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Goûter</b> Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Jus de pomme </p>	<p><b>Goûter</b> Moelleux au citron </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Goûter</b> Brioche fourrée au chocolat</p> <p>Lait</p>

lundi 7 mars 2022	mardi 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
<p>Macaroni à la Catalane </p> <p>Vache Qui Rit </p> <p>Compote pomme </p>	<p>Endives et Gouda </p> <p>Bœuf à la Flamande </p> <p>Carottes </p> <p>Tarte Normande</p>	<p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pamplemousse </p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Blé </p> <p>Fromage blanc au miel </p>
<p><b>Goûter récréatif</b> Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Lait</p>	<p><b>Goûter récréatif</b> Baguette aux céréales </p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Goûter</b> Gaufre</p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p><b>Goûter récréatif</b> Baguette viennoise </p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait</p>	<p><b>Goûter récréatif</b> Baguette </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Fruit de saison</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

