

MENUS SCOLAIRES DU 14 au 25 mars 2022

lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
Riz'œufs légumes Fromage blanc Fruit de saison	Radis rouges vinaigrette Steak haché à l'échalote Petits pois aux oignons Crème caramel	Cabillaud sauce aurore Haricots verts Petit suisse aux fruits Eclair à la vanille	Escalope de dinde à la crème Purée de céleri Tomme noire Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Chili de légumes et Boulgour Yaourt à la confiture d'abricot
Baguette aux céréales Confiture de framboise Lait	Baguette viennoise Pâte à tartiner Fruit de saison	Grande madeleine Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Compote pomme-fraise	Baguette Miel Fruit de saison

lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Rôti de dinde à l'estragon Flageolets à l'ail Petit suisse nature Fruit de saison	Pamplemousse Porc aux pruneaux / Poulet aux pruneaux Carottes Crème chocolat	Lasagnes à la bolognaise végétale Fromage blanc Fruit de saison	Bœuf Bourguignon Pommes de terre Camembert Salade de fruits frais	Colin aigre-doux Brocolis Yaourt saveur citron Far Breton
Baguette viennoise Confiture de fraise Compote pomme	Baguette Miel Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat Lait	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Lait	Baguette aux céréales Pâte à tartiner 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

