

# MENUS SCOLAIRES DU 28 mars au 8 avril 2022

lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
 Betteraves à la ciboulette  Filet de limande pané  Haricots verts  Yaourt à la vergeoise	 Blanquette de veau  Riz  Cantal jeune  Fruit de saison	 Pizza aux légumes  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison	 Escalope de poulet à la dijonnaise  Petits pois aux oignons  Brie  Crêpe sucrée	 Gratin de chou-fleur et pommes de terre  Fromage blanc  Fruit de saison
 Baguette aux céréales  Pâte à tartiner  Fruit de saison	 Baguette viennoise  Miel  Lait	 Brioche fourrée chocolat  Compote pomme	 Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Fruit de saison	 Baguette  Confiture d'abricot  Lait

lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
 Dahl de lentilles et Riz Basmati  Petit suisse nature  Fruit de saison	 Cuisse de poulet aux herbes de Provence  Purée de carottes  Saint Nectaire  Compote pomme et Galette	 Bœuf aux olives  Brocolis  Fromage blanc  Tarte Normande	 Brandade de colin  Yaourt saveur banane  Fruit de saison	 Taboulé  Rôti de porc au jus / Rôti de dinde au jus  Haricots plats à l'ail  Crème vanille
 Baguette viennoise aux pépites de chocolat  Lait	 Baguette  Confiture de fraise  Fruit de saison	 Pain au lait  Barre de chocolat  Fruit de saison	 Baguette aux céréales  Miel  Fruit de saison	 Baguette viennoise  Pâte à tartiner  Lait

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

