














































MENUS SCOLAIRES DU 11 au 22 avril 2022

lundi 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	mercredi 13 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022
<p>Lieu à la ciboulette </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Gratin brocolis, macaroni, mozzarella </p> <p>Camembert </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Omelette aux champignons </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis rouges vinaigrette</p> <p>Dinde au caramel </p> <p>Petits pois </p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Merguez </p> <p>Flageolets à la tomate</p> <p>Fromage blanc au coulis de framboise </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Lait </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise </p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 18 avril 2022	mardi 19 avril 2022	mercredi 20 avril 2022	jeudi 21 avril 2022	vendredi 22 avril 2022
<p>Férié</p>	<p>Pommes de terre aux olives </p> <p>Escalope de poulet charcutière </p> <p>Haricots verts </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Filet de limande pané </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Coquillettes à la Mexicaine </p> <p>Yaourt à la confiture d'abricot </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Semoule </p> <p>Plateau de fromages </p> <p>Corbeille de fruits </p>
<p>Goûter récréatif</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise </p> <p>Miel </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Pompon cœur cacao </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat </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

