

MENUS SCOLAIRES DU 5 au 16 décembre 2022

lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Velouté de lentilles corail ³⁻⁸ Lieu à la ciboulette ⁸⁻¹³ Carottes à l'ail et au cumin Crème caramel ⁸	Endives vinaigrette ¹⁻¹¹ Macaroni Bolognaise végétale ⁴⁻⁸⁻¹⁴ Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁸	Pizza aux légumes ⁴⁻⁸ Petit suisse aux fruits ⁸ Fruit de saison	Saucisses de volaille aux herbes de Provence Petits pois aux oignons Brie ⁸ Fruit de saison	Bœuf mironton ¹⁻³⁻⁴ Pommes de terre ⁸ Yaourt nature ⁸ Fruit de saison
Baguette ⁴ Miel Fruit de saison Goûter récréatif	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ Fruit de saison Goûter récréatif	Pain au lait avec barre chocolat ⁴⁻⁸⁻¹² Compote pomme Goûter récréatif	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹² Lait ⁸ Goûter récréatif	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Confiture de framboise Jus d'orange Goûter récréatif

Menu de Noël

lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Endives vinaigrette ¹⁻¹¹ Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸ Crème vanille ⁸	Lieu à la béchamel ⁴⁻⁸⁻¹³ Trio de légumes ³⁻⁸ Tomme noire ⁸ Fruit de saison	Velouté de légumes ³⁻⁸ Tartiflette végétarienne ⁸ Fruit de saison	Mâche aux fruits secs et chèvre ¹⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ Cuisse de poulet aux herbes de Provence Purée de courge Butternut ⁸ Sapin aux 2 chocolats ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ Surprise ⁴⁻⁸⁻¹⁴	Boulettes de bœuf à la tomate Semoule ⁴ Plateau de fromages ⁸ Corbeille de fruits
Baguette aux céréales ⁴⁻⁷ Confiture d'abricot Lait ⁸ Goûter récréatif	Baguette ⁴ Miel Jus de pomme Goûter récréatif	Brioche fourrée chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ Fruit de saison Goûter récréatif	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹² Clémentine Goûter récréatif	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ Lait ⁸ Goûter récréatif

Labels

Denrées issues de l'agriculture biologique	
Poisson issu de la pêche durable	
Label Rouge	
Appellation d'Origine Protégée	
Indication Géographique Protégée	
Repas végétarien	
Objectifs développement durable	
Produits subventionnés par l'U.E.	

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	1	Arachide	2
Céleri	3	Crustacé	5
Fruits à coques	6	Lait	8
Lupin	9	Moutarde	11
Œuf	12	Soja	14
Céréale contenant du gluten	4		
Graine de sésame	7		
Mollusque	10		
Poisson	13		



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/>