




















# MENUS VACANCES DU 19 au 30 décembre 2022

lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
<p>Coquillettes à la Mexicaine <sup>4-8-14</sup> </p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Maïs vinaigrette <sup>1-11</sup> </p> <p>Lieu au citron <sup>8-13</sup> </p> <p>Carottes <sup>8</sup> </p> <p>Flan vanille nappé caramel <sup>8</sup> </p>	<p>Paupiette de veau à la crème <sup>8-14</sup></p> <p>Petits pois <sup>8</sup> </p> <p>Camembert <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mâche et Gouda <sup>1-8-11</sup> </p> <p>Cuisse de poulet fermier au jus <sup>3</sup> </p> <p>Purée de céleri <sup>3-8</sup> </p> <p>Compote pomme-abricot </p>	<p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse <sup>3-4-8-11-12</sup></p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>8</sup> </p> <p>Yaourt aux fruits mixés <sup>8</sup> </p> <p>Eclair au chocolat <sup>2-4-6-8-12-14</sup></p>
<p>Moelleux au citron <sup>4-12</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Muffin tout chocolat <sup>4-8-12-14</sup></p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Gaufre <sup>4-12-14</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Brioche fourrée chocolat <sup>4-6-8-12-14</sup></p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Grande madeleine <sup>4-12</sup></p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>


lundi 26 décembre 2022	mardi 27 décembre 2022	mercredi 28 décembre 2022	jeudi 29 décembre 2022	vendredi 30 décembre 2022
<p>Chili Sin carne et Riz <sup>3-4-8</sup> </p> <p>Yaourt nature <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Endives vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Cordon bleu de dinde <sup>4-8</sup> </p> <p>Brocolis <sup>8</sup> </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Taboulé <sup>4</sup> </p> <p>Bœuf aux olives <sup>8</sup> </p> <p>Haricots verts <sup>8</sup> </p> <p>Crème chocolat <sup>8</sup> </p>	<p>Pommes de terre, mozzarella, champignons <sup>8</sup> </p> <p>Brie <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Macaroni <sup>4-8</sup> </p> <p>Petit suisse aux fruits <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Gaufre <sup>4-12-14</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Pain au lait avec barre chocolat <sup>4-8-12</sup></p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Grande madeleine <sup>4-12</sup></p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Moelleux au citron <sup>4-12</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Muffin tout chocolat <sup>4-8-12-14</sup></p> <p>Jus d'orange</p> <p><i>Goûter</i></p>


## 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/>