









































MENUS SCOLAIRES DU 30 janvier au 10 février 2023

lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
<p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Tomme noire ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Coquillettes ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt aux fruits mixés ⁸ </p> <p>Compote pomme </p>	<p>Velouté de courge Butternut ³⁻⁸ </p> <p>Escalope de dinde à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹ </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p>Crème vanille ⁸ </p>	<p>Colin au citron ⁸⁻¹³ </p> <p>Purée de Brocolis ⁸ </p> <p>Emmental ⁸ </p> <p>Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹³ </p>	<p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse ³⁻⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹²</p> <p>Petits pois ⁸ </p> <p>Petit Suisse nature ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Miel</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Gaufre ⁴⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Goûter</p> <p>Grande madeleine ⁴⁻¹²</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales ⁴⁻⁷ </p> <p>Confiture framboise</p> <p>Lait ⁸</p>

lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
<p>Rôti de dinde à l'estragon ⁸ </p> <p>Lentilles à l'orientale </p> <p>Camembert ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Velouté de légumes ³⁻⁸ </p> <p>Colin meunière ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹³ </p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p>	<p>Omelette aux champignons ¹⁻⁸⁻¹² </p> <p>Pommes de terre au four ⁸ </p> <p>Petit Suisse nature ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé ⁴ </p> <p>Merguez</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸ </p>	<p>Chou-fleur, coquillettes, mozzarella ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸ </p> <p>Salade de fruits frais </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Confiture fraise</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Pompon cœur cacao ⁴⁻¹²</p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Miel</p> <p>Lait ⁸</p>

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	Céréale contenant du gluten	4
Fruits à coques	6	Graine de sésame	7
Lupin	9	Mollusque	10
Œuf	12	Poisson	13
		Moutarde	11
		Soja	14
		Lait	8
		Crustacé	5

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/>



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.	