





















MENUS SCOLAIRES DU 13 au 24 février 2023

lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
 Dahl de lentilles ¹¹  Riz Basmati ⁸   Fromage blanc ⁸   Fruit de saison 	Colin aux poivrons et curry ³⁻¹¹⁻¹³  Purée de courge Butternut ⁸   Cantal Jeune ⁸   Fruit de saison 	Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹  Pizza montagnarde ⁴⁻⁸ Compote pomme-banane 	Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴ Sauté de poulet au caramel ⁴⁻¹⁴  Trio de légumes ³⁻⁸  Flan vanille nappé caramel ⁸ 	Boulettes de bœuf à la tomate  Semoule ⁸   Plateau de fromages ⁸   Corbeille de fruits 
Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴  Jus d'orange Goûter récréatif	Baguette ⁴  Confiture abricot Lait ⁸ Goûter récréatif	Gaufre ⁴⁻¹²⁻¹⁴ Fruit de saison  Goûter récréatif	Baguette aux céréales ⁴⁻⁷  Miel Fruit de saison Goûter récréatif	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²  Lait ⁸ Goûter récréatif

lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
Pommes de terre mozzarella - champignons ⁸   Fromage blanc ⁸   Fruit de saison 	Lieu à la ciboulette ⁸⁻¹³  Boulgour ⁴⁻⁸  Yaourt saveur citron ⁸   Fruit de saison 	Endives vinaigrette ¹⁻¹¹ Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸ Chou-fleur ⁸  Compote pomme-poire 	Chili sin carne et Riz ¹⁴   Camembert ⁸   Fruit de saison 	Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹  Poulet au citron  Purée de céleri ³⁻⁸  Crème chocolat ⁸ 
Moelleux au citron ⁴⁻¹² Lait ⁸ Goûter	Pompon cœur cacao ⁴⁻¹² Jus d'orange Goûter	Grande madeleine ⁴⁻¹² Fruit de saison Goûter	Brioche fourrée chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ Lait ⁸ Goûter	Gaufre ⁴⁻¹²⁻¹⁴ Fruit de saison Goûter

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/>




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.