

























MENUS SCOLAIRES DU 13 au 24 mars 2023

lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹  Colin aux poireaux ³⁻⁸⁻¹³  Blé ⁴⁻⁸  Crème caramel ⁸ 	Macaroni bolognaise végétale ⁴⁻⁸⁻¹⁴  Tomme noire ⁸  Fruit de saison  	Bœuf aux olives ⁸  Haricots verts ⁸  Petit Suisse aux fruits ⁸  Eclair au chocolat ²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴	Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹¹ Gratin de chou-fleur et pommes de terre ⁴⁻⁸  Yaourt au miel ⁸ 	Rôti de dinde aux oignons  Haricots blancs à la Provençale Fromage blanc ⁸  Fruit de saison  
Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸  Fruit de saison	Baguette ⁴  Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴  Lait ⁸	Grande madeleine ⁴⁻¹² Fruit de saison 	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Gelée de groseille Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²  Lait ⁸

lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Coquillettes à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸  Gouda ⁸  Fruit de saison  	Filet de limande pané ⁴⁻¹³  Purée de carottes ⁸  Yaourt saveur citron ⁸  Salade de fruits frais  	Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹  Pizza 4 fromages ⁴⁻⁸ Compote pomme-abricot 	Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴ Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸  Brie ⁸  Flan ⁴⁻⁸⁻¹² 	Pommes de terre et cornichons ¹⁻¹¹  Porc aux pruneaux / Dinde aux pruneaux  Trio de légumes ³⁻⁸  Crème vanille ⁸ 
Baguette ⁴  Confiture fraise Lait ⁸	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²  Jus de pomme	Muffin tout chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ Fruit de saison 	Baguette aux céréales ⁴⁻⁷  Miel Fruit de saison	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴  Fruit de saison

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. 