

# MENUS SCOLAIRES DU 10 au 21 avril 2023

lundi 10 avril 2023	mardi 11 avril 2023	mercredi 12 avril 2023	jeudi 13 avril 2023	vendredi 14 avril 2023
<b>Férié</b>	Brandade de colin <sup>3-4-8-13</sup> Yaourt nature <sup>8</sup> Fruit de saison	Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup> Pizza au légumes <sup>4-8</sup> Petit Suisse aux fruits <sup>8</sup> Fruit de saison	Sauté de poulet à la Dijonnaise <sup>1-8-11</sup> Petits pois <sup>8</sup> Brie <sup>8</sup> Eclair à la vanille <sup>4-8-12-14</sup>	Betteraves à la ciboulette <sup>1-11</sup> Nuggets végétarien avec crème onctueuse <sup>3-4-8-11-12</sup> Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>8</sup> Crème chocolat <sup>8</sup>
<b>Goûter</b>	Baguette <sup>4</sup> Confiture fraise Lait <sup>8</sup>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
		Moelleux au citron <sup>4-12</sup> Compote pomme	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8-12</sup> Fruit de saison	Baguette viennoise Miel Fruit de saison

lundi 17 avril 2023	mardi 18 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	jeudi 20 avril 2023	vendredi 21 avril 2023
Gratin brocolis et pommes de terre <sup>4-8</sup> Tomme noire <sup>8</sup> Fruit de saison	Sauté de veau aux olives <sup>8</sup> Riz <sup>8</sup> Fromage blanc <sup>8</sup> Compote pomme-poire	Mais vinaigrette <sup>1-11</sup> Omelette au fromage <sup>8-12</sup> Chou-fleur <sup>8</sup> Banane	Taboulé <sup>4</sup> Cabillaud à la ciboulette <sup>8-13</sup> Poêlée de légumes au curry <sup>3-11</sup> Crème caramel <sup>8</sup>	Boulettes de bœuf à la tomate Semoule <sup>4</sup> Plateau de fromages <sup>8</sup> Corbeille de fruits
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> Confiture abricot Lait <sup>8</sup>	Baguette <sup>4</sup> Pâte à tartiner <sup>6-8-9-14</sup> Fruit de saison	Moelleux perles de sucre <sup>4-12</sup> Lait <sup>8</sup>	Baguette aux céréales <sup>4-7</sup> Miel Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8-12</sup> 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.	