















MENUS VACANCES DU 24 avril au 5 mai 2023

lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
<p>Coquillettes à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸ </p> <p>Petits pois ⁸ </p> <p>Compote pomme </p>	<p>Taboulé ⁴ </p> <p>Lieu au citron ⁸⁻¹³ </p> <p>Trio de légumes ³⁻⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p>	<p>Pommes de terre mozzarella - champignons ⁸ </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Purée de céleri ³⁻⁸ </p> <p>Camembert ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Muffin aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Lait ⁸</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Moelleux au citron ⁴⁻¹²</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Grande madeleine ⁴⁻¹²</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Gaufre ⁴⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Lait ⁸</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Brioche fourrée chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Jus de pomme</p> <p><i>Goûter</i></p>

lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
<p>Férié</p>	<p>Chili Sin carne et Riz ¹⁴ </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Macaroni ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ </p> <p>Hoki pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ </p>	<p>Gratin brocolis et pommes de terre ⁴⁻⁸ </p> <p>Brie ⁸ </p> <p>Compote pomme-banane </p>
<p><i>Goûter</i></p>	<p>Moelleux au citron ⁴⁻¹²</p> <p>Lait ⁸</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Pompon cœur cacao ⁴⁻¹²</p> <p>Lait ⁸</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Grande madeleine ⁴⁻¹²</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Muffin tout chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i></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	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.	