

MENUS SCOLAIRES DU 4 au 15 septembre 2023

lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
<p>Farfalles Bolognaise 4-8</p> <p>Yaourt aux fruits 8</p> <p>Melon</p>	<p>Gratin de courgettes et pommes de terre 4-8</p> <p>Gouda 8</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Salade estivale : Taboulé au poulet 4</p> <p>Brie 8</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves à la ciboulette 1-11</p> <p>Limande meunière 4-8-12-13</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes 8</p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot 8</p>	<p>Tomates au basilic 1-11</p> <p>Dahl de lentilles 11</p> <p>Riz Basmati 8</p> <p>Crème vanille 8</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat 4-8</p> <p>Lait 8</p>	<p>Baguette aux céréales 4</p> <p>Pâte à tartiner 6-8-14</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre marbrée 4-12</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs 4-8</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise 4-8-12</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
<p>Hachis Parmentier végétal 4-8</p> <p>Tomme noire 8</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette 1-11</p> <p>Sauté de dinde à la Dijonnaise 1-8-11</p> <p>Trio de légumes 8</p> <p>Crème caramel 8</p>	<p>Salade verte vinaigrette 1-11</p> <p>Pizza aux légumes 4-8</p> <p>Fromage blanc 8</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Yaourt saveur citron 8</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, thon 1-4-11-13</p> <p>Coulommiers 8</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Baguette 4</p> <p>Pâte à tartiner 6-8-14</p> <p>Lait 8</p>	<p>Baguette viennoise 4-8-12</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake nature 4-8-12</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat 4-8</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Baguette aux céréales 4</p> <p>Confiture de fraise</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	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. Les menus, les produits, les origines des viandes et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Dans ce cas, les informations seront affichées dans chaque restaurant avant le début du service.

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.	