

MENUS SCOLAIRES DU 2 au 13 octobre 2023

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
<p>Rôti de porc aux pruneaux / Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>Brie</p> <p>Barre marbrée</p>	<p>Curvi Rigati à la Mexicaine</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>salade verte vinaigrette</p> <p>Pizza 3 fromages</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Lieu à la crème</p> <p>Purée de courge Butternut</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Sauté de bœuf asiatique</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Crème chocolat</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Cake nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
<p>Merguez</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin aux poireaux</p> <p>Poêlée de légumes au curry</p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot</p>	<p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de poulet aigre doux</p> <p>Blé</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Maïs vinaigrette</p> <p>Gratin de brocolis, macaronis et mozzarella</p> <p>Crème vanille</p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Miel</p> <p>Lait</p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Moelleux nature</p> <p>Fruit de saison</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.	