

MENUS SCOLAIRES DU 18 au 29 septembre 2023

lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
<p>Colin Epicé'or ⁸⁻¹³</p> <p>Riz ⁸</p> <p>Petit suisse nature ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts à l'ail ⁸</p> <p>Cantal jeune ⁸</p> <p>Eclair au chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p>	<p>Carottes râpées à la menthe ¹⁻¹¹</p> <p>Sauté de veau au curry ¹¹</p> <p>Pommes de terre ⁸</p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸</p>	<p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸</p> <p>Saint Nectaire ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹</p> <p>Fingers 3 graines et crème onctueuse ³⁻⁴⁻¹¹⁻¹⁴ ⁸⁻¹²</p> <p>Brocolis ⁸</p> <p>Yaourt à la vergeoise ⁸</p>
<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Confiture abricot</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
<p>Gratin de julienne de légumes et pommes de terre ³⁻⁴⁻⁸</p> <p>Gouda ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Cabillaud à l'oseille ⁸⁻¹³</p> <p>Macaronis ⁴⁻⁸</p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸</p>	<p>Pommes de terre aux olives ¹⁻¹¹</p> <p>Omelette au fromage ⁸⁻¹²</p> <p>Chou-fleur ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tajine de dinde aux abricots ¹</p> <p>Semoule ⁴</p> <p>Tomme noire ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Steak haché à l'échalote ³</p> <p>Petits pois ⁸</p> <p>Yaourt nature ⁸</p> <p>Tarte aux pommes ⁴⁻⁸</p>
<p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette ⁴</p> <p>Miel</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.	