














































MENUS SCOLAIRES DU 16 au 27 octobre 2023

lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
 Dahl de lentilles ¹¹  Riz Basmati ⁸   Saint Nectaire ⁸   Fruit de saison 	Radis rouge vinaigrette ¹⁻¹¹ Escalope de dinde charcutière  Farfalles ⁴⁻⁸  Crème caramel ⁸ 	Betteraves vinaigrette ¹⁻¹¹  Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹² Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸   Fruit de saison 	Carottes râpées au citron et à la coriandre ¹⁻¹¹   Sauté de bœuf mironton ¹⁻³⁻⁴  Purée de courge butternut ⁸   Fromage blanc et pommes en deux textures ⁸ 	Filet de julienne à la ciboulette ⁸⁻¹³  Poêlée paysanne   Plateau de fromages ⁸   Corbeille de fruits 
Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Goûter récréatif Gelée de groseilles Lait ⁸	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸  Goûter récréatif Fruit de saison 	Barre marbrée ⁴⁻¹² Goûter récréatif Lait ⁸ 	Baguette ⁴  Goûter récréatif Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Goûter récréatif Fruit de saison 

lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸   Fromage blanc ⁸   Fruit de saison 	Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹  Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸  Chou-fleur ⁸  Compote pomme-abricot 	Lieu au citron ⁸⁻¹³  Macaronis ⁴⁻⁸   Camembert ⁸   Fruit de saison 	Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹  Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella ⁸  Crème vanille ⁸ 	Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴ Haricots verts ⁸  Yaourt nature au sucre de canne ⁸  Barre marbrée ⁴⁻¹²
Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Goûter récréatif Barre de chocolat au lait ⁸  Lait ⁸	Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² Goûter récréatif Fruit de saison 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Goûter récréatif Lait ⁸	Baguette ⁴  Goûter récréatif Barre de chocolat au lait ⁸  Fruit de saison 	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸  Goûter récréatif 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. 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.	