































MENUS SCOLAIRES DU 30 octobre au 10 novembre 2023

lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
<p>Coquillettes à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt aux fruits ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé ⁴ </p> <p>Colin à l'oseille ⁸⁻¹³ </p> <p>Brocolis ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p>	<p>Férié</p>	<p>Sauté de poulet au curry ¹¹ </p> <p>Riz ⁸ </p> <p>Coulommiers ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ </p> <p>Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Epinars au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p>Compote pomme-poire </p>
<p>Goûter</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p>	<p>Goûter</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Goûter</p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹² </p> <p>Lait ⁸ </p>	<p>Goûter</p> <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
<p>Macaronis à la Catalane ⁴⁻¹³ </p> <p>Vache Qui Rit ⁸ </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴ </p> <p>Sauté de dinde au citron </p> <p>Brocolis ⁸ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸ </p>	<p>Terres de Pays d'Othe</p> <p>Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p>Coulommiers ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Couscous royal ³⁻⁴⁻¹¹ </p> <p>Petit suisse nature ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées à la menthe ¹⁻¹¹ </p> <p>Gratin de julienne de légumes et pommes de terre ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁸ </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Miel </p> <p>Lait ⁸ </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p>Gelée de groseille </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Compote pomme </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ </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.	