























MENUS SCOLAIRES DU 13 au 24 novembre 2023

| lundi 13 novembre 2023 | mardi 14 novembre 2023 | mercredi 15 novembre 2023 | jeudi 16 novembre 2023 | vendredi 17 novembre 2023 |
|--|---|---|--|--|
| <p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ </p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴</p> <p>Purée de carottes et panais ⁸ </p> <p>Yaourt à la vergeoise ⁸ </p> | <p>Fingers aux 3 graines avec crème onctueuse ³⁻⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p> Tomme noire ⁸ </p> <p> Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Colin à l'oseille ⁸⁻¹³ </p> <p>Poêlée paysanne ⁸ </p> <p> Brie ⁸ </p> <p>Compote pomme ⁸ </p> | <p>Mafé de bœuf ²⁻³ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p> Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Velouté de légumes ³⁻⁸ </p> <p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p> |
| <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p> Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ </p> <p>Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸ </p> | <p>Barre marbrée ⁴⁻¹² </p> <p>Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Baguette ⁴ </p> <p> Gelée de groseilles</p> <p>Lait ⁸ </p> | <p>Baguette au céréales ⁴ </p> <p> Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison ⁸ </p> |

| lundi 20 novembre 2023 | mardi 21 novembre 2023 | mercredi 22 novembre 2023 | jeudi 23 novembre 2023 | vendredi 24 novembre 2023 |
|---|---|--|--|---|
| <p>Rôti de dinde à l'estragon ⁸ </p> <p>Carottes ⁸ </p> <p> Camembert ⁸ </p> <p>Moelleux nature ⁸ </p> | <p>Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Sauté de veau au curry ¹¹ </p> <p>Trio de légumes anciens ⁸ </p> <p>Riz au lait ⁸ </p> | <p>Omelette aux champignons ⁸⁻¹² </p> <p>Pommes de terre au four ⁸ </p> <p> Tomme de Savoie ⁸ </p> <p> Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Julienne aux poireaux ³⁻⁸⁻¹³ </p> <p>Semoule ⁴ </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁸ </p> | <p>Chorba ³⁻⁴⁻¹¹ </p> <p>Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p> Fruit de saison ⁸ </p> |
| <p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p> Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p> Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p> | <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p> Fruit de saison ⁸ </p> | <p>Baguette ⁴ </p> <p> Coulommiers 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. 