







































MENUS VACANCES DU 26 décembre 2023 au 5 janvier 2024

lundi 25 décembre 2023	mardi 26 décembre 2023	mercredi 27 décembre 2023	jeudi 28 décembre 2023	vendredi 29 décembre 2023
Férié	Chili Sin carne et Riz  Fromage blanc ⁸  Compote pomme 	Endives vinaigrette ¹⁻¹¹  Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸  Chou-fleur ⁸  Fruit de saison 	Gratin pommes de terre, champignons et mozzarella  Yaourt mixé fraise ⁸  Fruit de saison 	Julienne à la Provençale ¹³  Petits pois ⁸  Brie ⁸  Barre marbrée ⁴⁻¹² 
	Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² Fruit de saison 	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸  Lait ⁸	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Compote pomme	Baguette ⁴  Barre chocolat au lait ⁸  Fruit de saison 

lundi 1 janvier 2024	mardi 2 janvier 2024	mercredi 3 janvier 2024	jeudi 4 janvier 2024	vendredi 5 janvier 2024
Férié	Gratin brocolis, macaronis et mozzarella ⁴⁻⁸  Yaourt saveur citron ⁸  Fruit de saison 	Taboulé ⁴  Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴ Purée de courge Butternut ⁸  Crème chocolat ⁸ 	Colin Epicé'or ⁸⁻¹³  Coquillettes ⁴⁻⁸  Fromage blanc ⁸  Fruit de saison 	Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹  Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹² Haricots verts ⁸  Fruit de saison 
	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Lait ⁸	Barre marbrée ⁴⁻¹² Fruit de saison 	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸  Compote pomme-banane	Baguette ⁴  Barre chocolat au lait ⁸  Lait ⁸








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.	