

MENUS SCOLAIRES DU 8 au 19 janvier 2024

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Dahl de lentilles ¹¹ Riz Basmati ⁸ Vache Qui Rit ⁸ Compote pomme	Pommes de terre et cornichons ¹⁻¹¹ Sauté de veau charcutière Carottes ⁸ Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁸	Chorba ³⁻⁴⁻¹¹ Colin à l'oseille ⁸⁻¹³ Petits pois aux oignons Crème vanille ⁸	Parmentier de Butternut ⁴⁻⁸⁻¹⁴ Saint Nectaire ⁸ Clémentine	Cuisse de poulet aux herbes de Provence Haricots verts à l'estragon ⁸ Yaourt mixé pêche ⁸ Couronne des rois aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²
Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ Lait ⁸	Baguette ⁴ Miel Fruit de saison	Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² Fruit de saison	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ Yaourt nature ⁸	Baguette aux céréales ⁴ Gelée de groseilles Fruit de saison

lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Lieu au citron ⁸⁻¹³ Purée de céleri ³⁻⁸ Petit Suisse aux fruits ⁸ Barre marbrée ⁴⁻¹²	Velouté de lentilles corail ³⁻⁸ Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella ⁸ Crème chocolat ⁸	Taboulé ⁴ Omelette au fromage ⁸⁻¹² Chou-fleur ⁸ Fruit de saison	Rôti de dinde aux pruneaux Duo carottes et pommes de terre ⁸ Coulommiers ⁸ Compote pomme-poire	Steak haché au poivre vert ⁸ Farfalles ⁴⁻⁸ Yaourt nature ⁸ Fruit de saison
Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Miel Fruit de saison	Baguette aux céréales ⁴ Confiture de fraise Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ Lait ⁸	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ Fruit de saison	Baguette ⁴ Edam 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.	