

MENUS SCOLAIRES DU 22 janvier au 2 février 2024

lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴ Merguez Lentilles vertes Yaourt coco ⁸	Escalope de dinde au caramel ⁴⁻¹⁴ Duo de petits pois et navets ⁸ Tomme noire ⁸ Fruit de saison	Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹ Pizza Montagnarde ⁴⁻⁸⁻¹² Petit Suisse aux fruits ⁸ Compote pomme-banane	Colin pané ⁴⁻¹³ Epinards à la crème ⁸ Yaourt nature ⁸ Tarte aux pommes ⁴⁻⁸	Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ Emmental ⁸ Fruit de saison
Baguette aux céréales ⁴ Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ Fromage blanc ⁸	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ Lait ⁸	Baguette ⁴ Confiture d'abricot Fruit de saison	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Gelée de groseilles Compote pomme-poire

lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹ Gratin de julienne de légumes et pommes de terre ³⁻⁴⁻⁸ Yaourt à la vergeoise ⁸	Sauté de bœuf asiatique ¹⁻⁴⁻¹⁴ Blé ⁴⁻⁸ Camembert ⁸ Fruit de saison	Lasagnes à la Volognaise ⁴⁻⁸ Fromage blanc ⁸ Fruit de saison	Velouté de carottes ³⁻⁸ Saucisses de volaille aux herbes de Provence Haricots blancs à l'ail Crème vanille ⁸	Julienne à la béchamel ⁴⁻⁸⁻¹³ Haricots verts ⁸ Cantal jeune ⁸ Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹²
Baguette ⁴ Confiture de fraise Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ Yaourt nature ⁸	Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² Lait ⁸	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ Fruit de saison	Baguette aux céréales ⁴ Miel 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.	