

MENUS SCOLAIRES DU 5 au 16 février 2024

lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
<p>Cabillaud aux poireaux ⁸⁻¹³</p> <p>Purée de patates douces ⁸</p> <p>Brie ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde</p> <p>Trio de légumes ⁸</p> <p>Fromage blanc ⁸</p> <p>Eclair au chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p>	<p>Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Quiche aux légumes ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Yaourt saveur citron ⁸</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Velouté Dubarry ³⁻⁸</p> <p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸</p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate ⁴</p> <p>Semoule ⁴</p> <p>Plateau de fromages ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette ⁴</p> <p>Compote pomme</p> <p>Fromage à tartiner ⁸</p>	<p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 2024
<p>Gratin de brocolis et pommes de terre ⁴⁻⁸</p> <p>Yaourt mixé fraise ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé ⁴</p> <p>Colin au citron ⁸⁻¹³</p> <p>Haricots verts à l'ail ⁸</p> <p>Crème vanille ⁸</p>	<p>Carottes râpées à la coriandre ¹⁻¹¹</p> <p>Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸</p> <p>Chou-fleur ⁸</p> <p>Compote pomme-abricot</p>	<p>Macaronis Volognaise ⁴⁻⁸</p> <p>Emmental ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Escalope de dinde charcutière</p> <p>Carottes ⁸</p> <p>Fromage blanc ⁸</p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette ⁴</p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸</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.	