

# MENUS SCOLAIRES DU 4 au 15 mars 2024

lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
Carottes râpées à l'orange <sup>1-11</sup> Merguez aux herbes de Provence Haricots blancs à la tomate Crème caramel au beurre salé <sup>8</sup>	Hachis Parmentier végétal <sup>4-8-14</sup> Brie <sup>8</sup> Fruit de saison	Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup> Pizza aux légumes <sup>4-8</sup> Petit Suisse aux fruits <sup>8</sup> Compote pomme	Hoki pané <sup>4-13</sup> Haricots verts à l'estragon <sup>8</sup> Emmental <sup>8</sup> Eclair à la vanille <sup>4-6-8-12-14</sup>	Poulet Yassa <sup>1-3-11</sup> Riz Basmati <sup>8</sup> Yaourt saveur citron <sup>8</sup> Fruit de saison
Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> Gelée de groseilles Fruit de saison	Cake nature <sup>4-8-12</sup> Fromage blanc <sup>8</sup>	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> Fruit de saison	Baguette <sup>4</sup> Confiture d'abricot Fruit de saison	Baguette aux céréales <sup>4</sup> Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup> Lait <sup>8</sup>

lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
COFD Curvi Rigati à la Mexicaine <sup>3-4-8</sup> Tomme noire <sup>8</sup> Fruit de saison	Endives aux pommes <sup>1-11</sup> Sauté de bœuf aux olives <sup>1-8</sup> Blé <sup>4-8</sup> Yaourt à la confiture de fraise <sup>8</sup>	Betteraves à la ciboulette <sup>1-11</sup> Lieu au citron <sup>8-13</sup> Petits pois <sup>8</sup> Crème chocolat <sup>8</sup>	Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella <sup>8</sup> Fromage blanc <sup>8</sup> Salade de fruits frais	Rôti de porc aux pruneaux / Rôti de dinde aux pruneaux Carottes à l'ail et au cumin Petit Suisse aux fruits <sup>8</sup> Flan <sup>4-6-8-12</sup>
Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup> Lait <sup>8</sup>	Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> Gelée de groseilles Fruit de saison	Barre marbrée <sup>4-12</sup> Fruit de saison	Baguette <sup>4</sup> Fromage à tartiner <sup>8</sup> Compote pomme	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> 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.	