



































MENUS SCOLAIRES DU 18 au 29 mars 2024

lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
<p>Colin aigre doux ⁴⁻¹²⁻¹⁴ </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸ </p> <p>Yaourt mixé pêche ⁸ </p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p>	<p>Gratin de julienne de légumes, macaronis et mozzarella ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Taboulé ⁴ </p> <p>Omelette au fromage ⁸⁻¹² </p> <p>Chou-fleur ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Paëlla au poulet ⁵⁻¹⁰ </p> <p> Coulommiers ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p> Pamplemousse </p> <p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Purée de céleri ³⁻⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ </p> <p>Lait ⁸ </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Yaourt nature ⁸ </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison </p>


lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
<p>Fingers aux 3 graines avec crème onctueuse ³⁻⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Epinars au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p> Saint Nectaire ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Cabillaud à la Provençale ¹³ </p> <p>Purée de pommes de terre ⁸ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸ </p>	<p>Carottes râpées à la menthe ¹⁻¹¹ </p> <p>Sauté de veau au curry ¹¹ </p> <p>Farfalles ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt à la vergeoise ⁸ </p>	<p>Saucisses de volaille </p> <p>Printanière de légumes ³ </p> <p> Emmental ⁸ </p> <p>Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹² </p>	<p>Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p>
<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p>Miel </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Goûter récréatif</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Edam ⁸ </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		




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.

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/>