

MENUS écoles élémentaires BERCY et BAUDELAIRE 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 ⁴⁻¹³⁻¹⁴ </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸ </p> <p>Yaourt mixé pêche ou Yaourt saveur citron ⁸ </p> <p>Barre marbrée ou Cake nature ⁴⁻¹²</p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Gratin de julienne de légumes, macaronis et mozzarella ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Fromage blanc ou Yaourt nature ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Taboulé ⁴ </p> <p>ou Pommes de terre aux olives ¹⁻¹¹</p> <p>Omelette au fromage ⁸⁻¹² </p> <p>Chou-fleur ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Paëlla au poulet ⁵⁻¹⁰ </p> <p>Coulommiers ou Emmental ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Pamplemousse ou Carottes râpées vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Purée de céleri ³⁻⁸ </p> <p>Crème vanille ou Crème chocolat ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p>
Mise en place du "menu à choix" à l'élémentaire Baudelaire à partir du lundi 25 mars 2024				
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>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p>Saint Nectaire ou Cantal jeune ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ou Endives vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Cabillaud à la Provençale ¹³ </p> <p>Purée de pommes de terre ⁸ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Carottes râpées à la menthe ou Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ </p> <p>Sauté de veau au curry ¹¹ </p> <p>Farfalles ⁸ </p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture de fraise ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Saucisses de volaille </p> <p>Printanière de légumes ³ </p> <p>Emmental ou Camembert ⁸ </p> <p>Crêpe sucrée ou Eclair à la vanille ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p>Fromage blanc ou Yaourt nature ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </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.



GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 20 mars 2024

	Baguette viennoise
	aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸
	Compote pomme-poire

mercredi 27 mars 2024

	Baguette viennoise
	aux fruits secs ⁴⁻⁸
	Fruit de saison