

# MENUS SCOLAIRES DU 1er au 12 avril 2024

lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
<b>Férié</b>	Œuf dur mayonnaise <sup>12</sup> Gratin brocolis et pommes de terre <sup>4-8</sup> Fromage blanc à la confiture d'abricots <sup>8</sup>	Chili de légumes et Boulgour <sup>3-4-8</sup> Tomme noire <sup>8</sup> Fruit de saison	Colin aux poireaux <sup>3-8-13</sup> Poêlée paysanne Petit Suisse nature <sup>8</sup> Tarte aux pommes <sup>4-8</sup>	Boulettes de bœuf à la tomate <sup>4</sup> Coquillettes <sup>4-8</sup> Plateau de fromages <sup>8</sup> Corbeille de fruits
<b>Goûter récréatif</b>	Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> Fruit de saison	<b>Goûter</b>	<b>Goûter récréatif</b>	<b>Goûter récréatif</b>
	Barre marbrée <sup>4-12</sup> Lait <sup>8</sup>	Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> Gelée de groseilles Fruit de saison	Baguette <sup>4</sup> Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup> Fruit de saison	

lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Chili Sin carne et Riz Yaourt nature <sup>8</sup> Fruit de saison	Lieu à la Dijonnaise <sup>1-8-11-13</sup> Purée de pommes de terre <sup>8</sup> Camembert <sup>8</sup> Fruit de saison	Carottes râpées à la coriandre <sup>1-11</sup> Cordon bleu de dinde <sup>4-8</sup> Chou-fleur <sup>8</sup> Compote pomme	Coquillettes à la Mexicaine <sup>3-4-8</sup> Petit Suisse aux fruits <sup>8</sup> Fruit de saison	Taboulé <sup>4</sup> Sauté de bœuf aux olives <sup>1-8</sup> Haricots verts à l'ail <sup>8</sup> Crème vanille <sup>8</sup>
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> Compote pomme-abricot	Cake nature <sup>4-8-12</sup> Lait <sup>8</sup>	Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup> Fruit de saison	Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup> Lait <sup>8</sup>	Barre marbrée <sup>4-12</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		



## 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/>