

MENUS SCOLAIRES DU 15 au 26 avril 2024

| lundi 15 avril 2024 | mardi 16 avril 2024 | mercredi 17 avril 2024 | jeudi 18 avril 2024 | vendredi 19 avril 2024 |
|---|--|---|--|--|
| Farfalles Volognaise 4-8-14 Fromage blanc 8 Fruit de saison | Maïs vinaigrette 1-11 Paupiette de veau à la crème 8-14 Carottes 8 Crème chocolat 8 | Dahl de lentilles 11 Riz Basmati 8 Yaourt mixé pêche 8 Fruit de saison | Hoki pané 4-13 Petits pois 8 Emmental 8 Compote pomme-poire | Jambon de dinde Pommes de terre aux oignons 3 Yaourt nature 8 Fruit de saison |
| Baguette viennoise 4-8-12 Barre de chocolat au lait 8 Compote pomme | Cake nature 4-8-12 Fruit de saison | Baguette viennoise aux pépites de chocolat 4-8 Lait 8 | Baguette viennoise aux fruits secs 4-8 Fruit de saison | Barre marbrée 4-12 Lait 8 |

| lundi 22 avril 2024 | mardi 23 avril 2024 | mercredi 24 avril 2024 | jeudi 25 avril 2024 | vendredi 26 avril 2024 |
|--|--|---|--|---|
| Farfalles à la Catalane 4-13 Vache Qui Rit 8 Compote pomme-poire | Saucisses de volaille aux herbes de Provence Lentilles vertes à l'orientale Tomme noire 8 Fruit de saison | Carottes râpées à l'orange 1-11 Omelette au fromage 8-12 Pommes de terre au four 8 Fruit de saison | Sauté de bœuf aux olives 1-8 Haricots verts 8 Yaourt nature 8 Eclair à la vanille 4-6-8-12-14 | Betteraves à la ciboulette 1-11 Chili Sin carne et Riz Fromage blanc au coulis de fruits rouges 8 |
| Baguette viennoise aux fruits secs 4-8 Lait 8 | Baguette viennoise aux pépites de chocolat 4-8 Yaourt nature 8 | Barre marbrée 4-12 Compote pomme-banane | Baguette 4 Confiture d'abricot Fruit de saison | Baguette viennoise 4-8-12 Gelée de groseilles 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/>