

MENUS écoles élémentaires BERCY, BAUDELAIRE, 27 REUILLY et 51 CHARENTON du 24 juin au 5 juillet 2024

| lundi 24 juin 2024 | mardi 25 juin 2024 | mercredi 26 juin 2024 | jeudi 27 juin 2024 | vendredi 28 juin 2024 |
|--|---|--|--|--|
| <p>Curvi Rigati à la Mexicaine 3-4-8 </p> <p>Tomme de Savoie 8 ou Gouda 8 </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette 4 </p> | <p>Couscous boulettes de pois chiche 3-4-11-14 </p> <p>Emmental 8 ou Cantal jeune 8 </p> <p>Melon ou Pastèque </p> <p>Pain de campagne 4 </p> | <p>Tomates vinaigrette 1-11 ou Maïs vinaigrette 1-11 </p> <p>Cordon bleu de dinde 4-8-14 </p> <p>Haricots verts 8 </p> <p>Compote pomme-abricot ou Compote pomme </p> <p>Baguette 4 </p> | <p>Colin à la béchamel 4-8-13 </p> <p>Courgettes à l'ail </p> <p>Yaourt nature 8 ou Fromage blanc 8 </p> <p>Flan 4-6-8-12 ou Tarte Normande 4-6-8-12 </p> <p>Baguette 4 </p> | <p>Concombres à la menthe 1-11 ou Carottes râpées vinaigrette 1-11 </p> <p>Sauté de veau marengo </p> <p>Riz 8 </p> <p>Crème vanille 8 ou Crème chocolat 8 </p> <p>Pain de campagne 4 </p> |
| lundi 1 juillet 2024 | mardi 2 juillet 2024 | mercredi 3 juillet 2024 | jeudi 4 juillet 2024 | vendredi 5 juillet 2024 |
| <p>Rôti de dinde aux oignons </p> <p>Petits pois 8 </p> <p>Brie 8 ou Tomme noire 8 </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette 4 </p> | <p>Concombres vinaigrette 1-11 ou Salade verte vinaigrette 1-11 </p> <p>Moussaka végétarienne 4-8 </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges 8 ou Fromage blanc au miel 8 </p> <p>Baguette 4 </p> | <p>Tomates vinaigrette 1-11 ou Betteraves à la ciboulette 1-11 </p> <p>Omelette à la ciboulette 8-12 </p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Crème chocolat 8 ou Crème vanille 8 </p> <p>Pain de campagne 4 </p> | <p>Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, thon 1-4-11-13 </p> <p>Yaourt nature 8 ou Fromage blanc 8 </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette 4 </p> | <p>Boulettes de bœuf à la tomate 4 </p> <p>Semoule 4 </p> <p>Plateau de fromages 8 </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne 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 26 juin 2024

Cake nature 4-8-12

Fruit de saison

mercredi 3 juillet 2024

Baguette viennoise aux pépites de chocolat 4-8

Fruit de saison