

MENUS SCOLAIRES DU 2 au 13 SEPTEMBRE 2024

lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
 Melon   Fusilli à la Volognaise ⁴⁻⁸  Crème chocolat ⁸ 	Sauté de dinde au caramel ⁴⁻¹⁴  Haricots verts ⁸   Cantal jeune ⁸  Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴	Hoki pané ⁴⁻¹³  Purée de courgettes ⁸   Camembert ⁸   Fruit de saison 	Concombres à la ciboulette ¹⁻¹¹  Merguez   Lentilles vertes à l'Orientale  Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸ 	salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs ¹⁻¹¹⁻¹²   Yaourt nature ⁸   Fruit de saison 
 Baguette ⁴  Miel  Lait ⁸ 	 Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸  Yaourt nature ⁸ 	 Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Jus de pomme	 Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Gelée de groseilles Fruit de saison 	 Baguette aux céréales ⁴  Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴  Compote pomme-banane 

lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Tomates au basilic ¹⁻¹¹  Nuggets de blé croustillant et crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹² Petits pois aux oignons  Yaourt à la confiture de fraise ⁸ 	Couscous poulet ³⁻⁴⁻¹¹   Fromage blanc ⁸   Fruit de saison 	Sauté de bœuf mironton ¹⁻³⁻⁴  Pommes de terre   Saint Nectaire ⁸  Compote pomme 	Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, thon ¹⁻⁴⁻¹¹⁻¹³  Petit suisse aux fruits ⁸   Fruit de saison 	Carottes râpées à l'orange ¹⁻¹¹  Chili Sin carne et Riz ¹⁴  Crème caramel au beurre salé ⁸ 
 Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²  Miel  Fruit de saison 	 Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸  Lait ⁸ 	 Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² Fruit de saison 	 Baguette ⁴  Edam ⁸ 	 Baguette aux céréales ⁴  Confiture d'abricot 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/>