

MENUS SCOLAIRES DU 16 au 27 SEPTEMBRE 2024

lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
Colombo de poisson ¹¹⁻¹³ Riz Brie ⁸ Salade de fruits frais	Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ Hachis Parmentier ⁴⁻⁸ Fromage blanc au miel ⁸	Omelette à la ciboulette ⁸⁻¹² Poêlée paysanne Petit suisse nature ⁸ Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise ¹² CQFD Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ Crème vanille ⁸	Sauté de dinde aux pruneaux Trio de légumes ⁸ Gouda ⁸ Flan nature ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²
Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ Lait ⁸	Baguette aux céréales ⁴ Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ Fruit de saison	Barre marbrée ⁴⁻¹² Compote pomme	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ Fromage blanc ⁸	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Gelée de groseilles Fruit de saison
Saveurs Réunionnaises				Saveurs Bretonnes
lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
Achards de légumes Rougail Saucisse Riz Basmati ⁸ Yaourt fermier à la vanille Bourbon ⁸	Sauté de veau au curry ¹¹ Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸ Tomme noire ⁸ Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²	Lasagnes à la Volognaise ⁴⁻⁸ Fromage blanc ⁸ Fruit de saison	Eglefin aux poireaux ⁸⁻¹³ Pommes de terre aux oignons ³ Camembert ⁸ Fruit de saison	Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ Galette complète œuf-emmental ⁸⁻¹² Yaourt nature ⁸ Crêpe ⁴⁻⁸⁻¹²
Baguette ⁴ Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ Fruit de saison	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Confiture d'abricot Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ Lait ⁸	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ Yaourt à boire arôme fraise ⁸	Baguette aux céréales ⁴ Miel 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/>