

# MENUS SCOLAIRES DU 30 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE 2024

## Grand Repas édition 2024

lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
<p>Steak haché au poivre vert <sup>8</sup> </p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> <p> Coulommiers <sup>8</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p><b>CoCo RiTon-</b> Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>8</sup> </p> <p> Petit suisse nature <sup>8</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Omelette à la ciboulette <sup>8-12</sup> </p> <p>Pépinettes aux légumes <sup>3-8-11</sup> </p> <p> Emmental <sup>8</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Taboulé menthe coriandre <sup>4</sup> </p> <p>Brandade au Massalé <sup>3-4-8-13</sup> </p> <p>Yaourt, compotée pomme-poire <sup>8</sup> </p>	<p>Carottes râpées à la menthe <sup>1-11</sup> </p> <p>Blanquette de dinde <sup>4-8</sup> </p> <p>Riz <sup>8</sup> </p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot <sup>8</sup> </p>
<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> </p> <p>Lait <sup>8</sup> </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p> <p>Gouda <sup>8</sup> </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Barre marbrée <sup>4-12</sup> </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Gelée de groseilles </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette aux céréales <sup>4</sup> </p> <p>Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>

lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
<p>Coquillettes à la Volognaise <sup>4-8</sup> </p> <p> Cantal jeune <sup>8</sup> </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Paupiette de veau à la Dijonnaise <sup>1-8-11-14</sup> </p> <p>Brocolis <sup>8</sup> </p> <p> Gouda <sup>8</sup> </p> <p>Eclair au chocolat <sup>4-6-8-12-14</sup> </p>	<p>Maïs vinaigrette <sup>1-11</sup> </p> <p>Quiche aux légumes <sup>3-4-8-12</sup> </p> <p>Crème vanille <sup>8</sup> </p>	<p>Jambon de porc Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre <sup>8</sup> </p> <p> Fromage blanc <sup>8</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup> </p> <p>Colin aux poivrons et curry <sup>3-11-13</sup> </p> <p>Boulgour <sup>4-8</sup> </p> <p>Yaourt à la vergeoise <sup>8</sup> </p>
<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette aux céréales <sup>4</sup> </p> <p>Miel </p> <p>Lait <sup>8</sup> </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Confiture de fraise </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Cake nature <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p> <p>Edam <sup>8</sup> </p>	<p><b>Goûter récréatif</b></p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> </p> <p>Fruit de saison </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		



### 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/>