

MENUS SCOLAIRES DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
<p>Œuf dur mayonnaise ¹¹⁻¹²</p> <p>Dahl de lentilles ¹¹</p> <p>Riz Basmati ⁸</p> <p>Crème caramel ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de dinde sauce charcutière</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Camembert ⁸</p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Fromage blanc ⁸</p>	<p>Salade verte vianigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Pizza 3 fromages ⁴⁻⁸</p> <p>Petit suisse nature ⁸</p> <p>Fruit de saison</p> <p>STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE</p>	<p>Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Filet de limande meunière ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹³</p> <p>Poêlée paysanne</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate ⁴</p> <p>Coquillettes ⁴⁻⁸</p> <p>Plateau de fromages ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴</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		

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.	