
























MENUS VACANCES DU 21 au 31 OCTOBRE 2024

Journée mondiale des pâtes

lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
<p>Chili Sin Carne et Riz ¹⁴ </p> <p>Yaourt aux fruits ⁸ </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Carottes râpées ¹⁻¹¹ </p> <p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p>Riz au lait ⁸ </p>	<p>Colin à la ciboulette ⁸⁻¹³ </p> <p>Blé ⁴⁻⁸ </p> <p>Coulommiers ⁸ </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Betteraves vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸ </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Compote pomme </p>	<p>Œuf dur mayonnaise ¹¹⁻¹² </p> <p>Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸  </p> <p>Crème vanille ⁸ </p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>









lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	vendredi 1 novembre 2024
<p>Farfalles Poislognaise ⁴⁻⁸ </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Taboulé ⁴ </p> <p>Lieu au citron ⁸⁻¹³ </p> <p>Brocolis ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p>	<p>Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Carottes à l'ail et au cumin </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre ⁸ </p> <p>Brie ⁸ </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Férié</p>
<p>Baguette ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸</p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p><i>Goûter</i></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/>