

MENUS écoles élémentaires BERCY, BAUDELAIRE, 27 REUILLY, 51 CHARENTON, DIDEROT et 57 REUILLY 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 |
|---|---|--|---|--|
| Steak haché au poivre vert ⁸ Haricots blancs à la tomate Coulommiers ⁸ ou Gouda ⁸ Corbeille de fruits Baguette ⁴ | CoCo RiTON = Nuggets de blé au Cantal avec crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹² Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ Petit suisse ⁸ ou Yaourt nature ⁸ Corbeille de fruits Baguette ⁴ | Omelette à la ciboulette ⁸⁻¹² Pépinettes aux légumes ³⁻⁴⁻¹¹ Emmental ⁸ ou Brie ⁸ Corbeille de fruits Baguette ⁴ | Taboulé menthe coriandre ⁴ Brandade au Massalé ³⁻⁴⁻⁸⁻¹³ Yaourt, compotée pomme-poire ⁸ Pain de campagne ⁴ | Carottes râpées à la menthe ¹⁻¹¹ ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ Blanquette de dinde ⁴⁻⁸ Riz ⁸ Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁸ ou Fromage blanc au miel ⁸ Pain de campagne ⁴ |
| lundi 7 octobre 2024 | mardi 8 octobre 2024 | mercredi 9 octobre 2024 | jeudi 10 octobre 2024 | vendredi 11 octobre 2024 |
| Coquillettes Volognaise ⁴⁻⁸ Cantal Jeune ⁸ ou Tomme noire ⁸ Corbeille de fruits Pain de campagne ⁴ | Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴ Brocolis ⁸ Gouda ⁸ ou Camembert ⁸ Eclair au chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ Baguette ⁴ | Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ ou Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ Quiche aux légumes ³⁻⁴⁻⁸⁻¹² Crème vanille ⁸ ou Crème chocolat ⁸ Baguette ⁴ | Jambon de porc ou Jambon de dinde Purée de pommes de terre ⁸ Fromage blanc ⁸ ou Petit suisse ⁸ Corbeille de fruits Baguette ⁴ | Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Coleslaw ⁸⁻¹² Colin aux poivrons et curry ³⁻¹¹⁻¹³ Boulgour ⁴⁻⁸ Yaourt à la vergeoise ⁸ ou Yaourt à la confiture de fraise ⁸ Pain de campagne ⁴ |

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. |



GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 2 octobre 2024

Barre marbrée ⁴⁻¹²

Compote pomme-banane

mercredi 9 octobre 2024

Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²

Fruit de saison