

MENUS écoles élémentaires BERCY, BAUDELAIRE, 27 et 57 REUILLY, 51 CHARENTON, DIDEROT du 4 au 15 novembre 2024

lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
<p>Macaronis à la Catalane ⁴⁻¹³</p> <p>Vache Qui Rit ⁸</p> <p>Compote pomme ou Compote pomme-banane</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>	<p>Carottes râpées à l'orange ¹⁻¹¹ ou Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Merguez</p> <p>Lentilles vertes à l'orientale</p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸ ou Fromage blanc au miel ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Omelette à la ciboulette ⁸⁻¹²</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert ⁸ ou Gouda ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>	<p>Tajine de dinde aux fruits secs ¹</p> <p>Semoule ⁴</p> <p>Emmental ⁸ ou Brie ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>Nuggets blé Cantal et crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸</p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸ ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p>

lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
<p>Férié</p>	<p>Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹ ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Hachis parmentier végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁸ ou Yaourt à la vergeoise ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>	<p>Sauté de veau au curry ¹¹</p> <p>Farfalles ⁴⁻⁸</p> <p>Cantal jeune ⁸ ou Coulommiers ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Velouté de courge butternut ³⁻⁸</p> <p>Colombo de poisson ¹¹⁻¹³</p> <p>Riz ⁸</p> <p>Crème vanille ⁸ ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>	<p>Boulette de bœuf à la tomate ⁴</p> <p>Haricots verts ⁸</p> <p>Petit suisse nature ⁸ ou Fromage blanc ⁸</p> <p>Eclair au chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴</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.

GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 6 novembre 2024

Barre marbrée ⁴⁻¹²

Lait ⁸

mercredi 13 novembre 2024

Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸

Lait ⁸