
































MENUS SCOLAIRES DU 18 au 29 NOVEMBRE 2024

lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
<p>Chili Sin Carne et Riz ¹⁴ </p> <p>Brie ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Sauté de bœuf mironton ¹⁻³⁻⁴ </p> <p>Duo de carottes et pommes de terre ⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸ </p> <p>Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹² </p>	<p>Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Pizza 3 fromages ⁴⁻⁸</p> <p>Petit suisse aux fruits ⁸ </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Chorba ³⁻⁴⁻¹¹ </p> <p>Hoki pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Trio de légumes ⁸ </p> <p>Crème caramel ⁸ </p>	<p>Couscous Poulet ³⁻⁴⁻¹¹ </p> <p>Gouda ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Miel </p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette ⁴ </p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸ </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>

lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
<p>Brandade de colin ³⁻⁴⁻⁸⁻¹³ </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Oeufs durs mayonnaise ¹¹⁻¹² </p> <p>Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p>	<p>Emincé de pois au curry aigre-doux ⁴⁻¹⁴ </p> <p>Brocolis ⁸ </p> <p>Coulommiers ⁸ </p> <p>Tarte Normande ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹² </p>	<p>Jambon de porc </p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Coquillettes à la tomate ⁴ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Velouté de légumes ³⁻⁸ </p> <p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸ </p>
<p>Baguette ⁴ </p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ </p> <p>Compote pomme </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt à boire arôme fraise ⁸ </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p>Confiture abricot</p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter récréatif</i></p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Miel </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter récréatif</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		



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. 