

# MENUS SCOLAIRES DU 2 AU 13 DECEMBRE 2024

lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
<p>Steak haché à l'échalote <sup>3</sup></p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Emmental <sup>8</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé <sup>4</sup></p> <p>Escalope de dinde Masala <sup>8</sup></p> <p>Purée de céleri <sup>3-8</sup></p> <p>Yaourt à la vergeoise <sup>8</sup></p>	<p>Quiche aux légumes <sup>3-4-8-12</sup></p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>CoCo RiTon = Pané croustillant Emmental et Cantal <sup>4-8-12</sup></p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>8</sup></p> <p>Crème vanille <sup>8</sup></p>	<p>Paëlla au poisson <sup>5-10-13</sup></p> <p>Brie <sup>8</sup></p> <p>Compote pomme</p>
<p>Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup></p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Edam <sup>8</sup></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p>	<p>Cake <sup>4-8-12</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p>

lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
<p>Potimenter végétarien <sup>4-8-14</sup></p> <p>Saint Nectaire <sup>8</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de veau charcutière</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Yaourt nature <sup>8</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes <sup>3-8</sup></p> <p>Filet de limande meunière <sup>4-8-12-13</sup></p> <p>Chou-fleur <sup>8</sup></p> <p>Crème chocolat <sup>8</sup></p>	<p>Poulet Yassa <sup>1-3-11</sup></p> <p>Riz Basmati <sup>8</sup></p> <p>Tomme noire <sup>8</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Gratin Valaisan <sup>8-12</sup></p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges <sup>8</sup></p>
<p>Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup></p> <p>Miel</p> <p>Lait <sup>8</sup></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup></p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Barre marbrée <sup>4-12</sup></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup></p> <p>Yaourt à boire arôme fraise <sup>8</sup></p>	<p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup></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	Poisson	13
Céréale contenant du gluten	4	Soja	14
Graine de sésame	7		
Mollusque	10		



## 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/>