

MENUS SCOLAIRES DU 6 au 17 JANVIER 2025

lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
<p>Farfalles à la Catalane ⁴⁻¹³</p> <p>Vache Qui Rit ⁸</p> <p>Compote pomme-poire</p>	<p>Sauté de poulet aigre doux ⁴⁻¹⁴</p> <p>Haricots beurre à l'ail ⁸</p> <p>Yaourt nature ⁸</p> <p>Galette des rois framipane ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²</p>	<p>Omelette à la ciboulette ⁸⁻¹²</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé ⁴</p> <p>Sauté de bœuf aux olives ¹⁻⁸</p> <p>Trio de légumes ⁸</p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>CoCo RiTon: Nuggets de blé et crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸</p> <p>Crème vanille ⁸</p>
<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette ⁴</p> <p>Edam ⁸</p>	<p>Quatre quart ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Fruit de saison</p>








lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
<p>Velouté de lentilles corail ³⁻⁸</p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴</p> <p>Petits pois ⁸</p> <p>Crème chocolat ⁸</p>	<p>Chili Sin carne et Riz ¹⁴</p> <p>Petit suisse nature ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Quiche aux légumes ³⁻⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Yaourt saveur citron ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cabillaud sauce aurore ⁴⁻⁸⁻¹³</p> <p>Purée de courge butternut ⁸</p> <p>Saint Nectaire ⁸</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Escalope de dinde Tandoori ⁸</p> <p>Semoule ⁴</p> <p>Fromage blanc au miel ⁸</p>
<p>Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Lait ⁸</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Yaourt nature ⁸</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</p> <p>Yaourt à boire arôme fraise ⁸</p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Gelée de groseilles</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	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/>