















































MENUS VACANCES DU 23 DECEMBRE 2024 AU 3 JANVIER 2025

lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
<p>Macaronis Volognaise ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt mixé pêche ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées à la menthe ¹⁻¹¹ </p> <p>Cordon bleu de dinde ⁴⁻⁸ </p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Férié</p>	<p>Lieu à la crème ⁸⁻¹³ </p> <p>Blé ⁴⁻⁸ </p> <p>Camembert ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴</p> <p>Petits pois ⁸ </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p>
<p>Baguette ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Compote pomme </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>









lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
<p>Chili Sin carne et Riz ¹⁴ </p> <p>Yaourt nature ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Farfalles ⁴⁻⁸ </p> <p>Brie ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Férié</p>	<p>Sauté de bœuf asiatique ¹⁻⁴⁻¹⁴ </p> <p>Pommes de terre aux oignons ³ </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ </p> <p>Hoki pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Trio de légumes ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p>
<p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>Compote pomme-banane </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</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		



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/>