

















# MENUS écoles élémentaires BERCY, BAUDELAIRE, 27 et 57 REUILLY, 51 CHARENTON, DIDEROT, 253 ter DAUMESNIL, MICHEL BIZOT, PICPUS du 16 au 20 décembre 2024

## Menu de Noël des élèves de l'école 33 Pommard

lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
<p>Nuggets de blé et crème onctueuse <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre <sup>8</sup> </p> <p>Gouda <sup>8</sup> ou Coulommiers <sup>8</sup> </p> <p>Barre marbrée <sup>4-12</sup> ou Cake nature <sup>4-8-12</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p>Pamplemousse ou Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet aux olives <sup>1-8</sup> </p> <p>Riz <sup>8</sup> </p> <p>Yaourt au miel <sup>8</sup> ou Yaourt à la vergeoise <sup>8</sup> </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles <sup>3-4</sup> </p> <p>Omelette à la ciboulette <sup>8-12</sup> </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p>Crème vanille <sup>8</sup> ou Crème caramel <sup>8</sup> </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p>Lieu au citron <sup>8-13</sup> </p> <p>Purée de courge butternut <sup>8</sup> </p> <p>Ossau Iraty <sup>8</sup> </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate <sup>4</sup> </p> <p>Semoule <sup>4</sup> </p> <p>Plateau de fromages <sup>8</sup> </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </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

	Dennées 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 11 décembre 2024

Baguette viennoise  
aux fruits secs <sup>4-8</sup>   
Lait <sup>8</sup> 

mercredi 18 décembre 2024

Barre marbrée <sup>4-12</sup>  
Fruit de saison 