

MENUS SCOLAIRES DU 20 au 31 JANVIER 2025

| lundi 20 janvier 2025 | mardi 21 janvier 2025 | mercredi 22 janvier 2025 | jeudi 23 janvier 2025 | vendredi 24 janvier 2025 |
|--|---|--|---|--|
| <p>Œufs durs mayonnaise ¹¹⁻¹²</p> <p> Dahl de lentilles ¹¹</p> <p>Riz Basmati ⁸</p> <p>Crème caramel ⁸</p> | <p>Jambon de porc ou Jambon de dinde</p> <p>Printanière de légumes ³</p> <p> Brie ⁸</p> <p>Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> | <p>Sauté de bœuf charcutière ¹</p> <p>Pommes de terre aux oignons ³</p> <p> Fromage blanc ⁸</p> <p> Fruit de saison</p> | <p>Coquillettes à la Volognaise ⁴⁻⁸</p> <p> Emmental ⁸</p> <p> Fruit de saison</p> | <p>Chorba ³⁻⁴</p> <p>Hoki pané ⁴⁻¹³</p> <p>Brocolis ⁸</p> <p>Yaourt coco ⁸</p> |
| <p> Baguette ⁴</p> <p>Confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>Lait ⁸</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> |

| lundi 27 janvier 2025 | mardi 28 janvier 2025 | mercredi 29 janvier 2025 | jeudi 30 janvier 2025 | vendredi 31 janvier 2025 |
|--|--|---|---|--|
| <p>Velouté de carottes ³⁻⁸</p> <p>Saucisses de volaille</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸</p> | <p>Blanquette de veau ⁴⁻⁸</p> <p>Blé ⁴⁻⁸</p> <p> Coulommiers ⁸</p> <p> Salade de fruits frais</p> | <p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Pizza Montagnarde ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Petit suisse aux fruits ⁸</p> <p>Compote pomme</p> | <p>Colin aigre doux ⁴⁻¹³⁻¹⁴</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸</p> <p> Cantal jeune ⁸</p> <p>Tarte Normande ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²</p> | <p>Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹</p> <p>Hachis Parmentier végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁸</p> |
| <p> Baguette aux céréales ⁴</p> <p>Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Baguette ⁴</p> <p>Emmental ⁸</p> | <p> Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p>Lait ⁸</p> | <p> Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</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 | | |

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.