

MENUS écoles élémentaires BERCY, BAUDELAIRE, 27 et 57 REUILLY, 51 CHARENTON, DIDEROT, 253 ter DAUMESNIL, MICHEL BIZOT, PICPUS, MONTEMPOIVRE, MARSOULAN 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>Œuf dur mayonnaise ¹¹⁻¹² </p> <p> Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p>Crème caramel ⁸  ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde </p> <p>Printanière de légumes ³ </p> <p> Brie ⁸  ou Tomme noire ⁸ </p> <p>Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair au chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Sauté de bœuf charcutière ¹ </p> <p>Pommes de terre aux oignons ³ </p> <p> Fromage blanc ou Petit suisse nature ⁸  ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Coquillettes à la Volognaise ⁴⁻⁸ </p> <p> Emmental ⁸  ou Coulommiers ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Chorba ³⁻⁴ </p> <p>Hoki pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Brocolis ⁸ </p> <p>Yaourt coco ⁸  ou Yaourt au sucre de canne ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </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  ou Crème chocolat ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Blanquette de veau ⁴⁻⁸ </p> <p>Blé ⁴⁻⁸ </p> <p> Coulommiers ⁸  ou Saint Nectaire ⁸ </p> <p> Salade de fruits frais </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹  ou Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Pizza Montagnarde ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Petit suisse aux fruits ⁸  ou Yaourt mixé pêche ⁸ </p> <p>Compote pomme ou Compote pomme-banane </p>	<p>Colin aigre-doux ⁴⁻¹³⁻¹⁴ </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸ </p> <p> Cantal jeune ⁸  ou Brie ⁸ </p> <p>Tarte Normande ou Flan ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²  ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹  ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Hachis Parmentier Végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴ </p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁸  ou Fromage blanc au miel ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </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.



GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 22 janvier 2025

Barre marbrée ⁴⁻¹²

Lait ⁸ 

mercredi 29 janvier 2025

Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸

Lait ⁸ 