

MENUS SCOLAIRES du 3 au 14 FÉVRIER 2025

Attention ! A partir du 3 février, suite à un changement de logiciel, la numérotation renvoyant aux 14 allergènes à déclaration obligatoire est modifiée.

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Bouillon de légumes aux vermicelles ²⁻⁵ Filet de limande meunière ⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹ Petits pois aux oignons Crème chocolat ⁶	Emincé de pois au curry ⁹ Pépinettes aux légumes ²⁻⁵ Camembert ⁶ Fruit de saison	Lasagnes à la bolognaise ⁵⁻⁶ Saint Nectaire ⁶ Fruit de saison	Mâche vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Galette complète œuf emmental ⁶⁻¹⁰ Yaourt au sucre de canne ⁶ Crêpe ⁵⁻⁶⁻¹⁰	Couscous Poulet ²⁻⁵ Petit suisse aux fruits ⁶ Fruit de saison
Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Miel Fruit de saison	Baguette ⁵ Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³ Lait ⁶	Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Lait ⁶	Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶ Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Fromage blanc ⁶

lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
CoCo RiTon = Nuggets de blé et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Chou-fleur ⁶ Gouda ⁶ Barre marbrée ⁵⁻¹⁰	Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Escalope de dinde Masala ⁶ Purée de pommes de terre ⁶ Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶	Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰ Poêlée paysanne Yaourt mixé pêche ⁶ Fruit de saison	Velouté de lentilles corail ²⁻⁶ Lieu au citron ⁶⁻¹¹ Farfalles ⁵⁻⁶ Crème vanille ⁶	Boulettes de bœuf à la tomate ⁵ Semoule ⁵ Plateau de fromages ⁶ Corbeille de fruits
Baguette aux céréales ⁵ Gelée de groseilles Fruit de saison	Baguette ⁵ Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³ Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Lait ⁶	Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶ Yaourt à boire arôme fraise ⁶	Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Miel Fruit de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

	Arachide	1	Céleri	2
Fruits à coque	Crustacés	4	Gluten	5
Lait	Lupin	7	Mollusques	8
Moutarde	Œuf	10	Poisson	11
Sésame	Soja	13	Sulfites	14



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/>