

MENUS écoles élémentaires BERCY, BAUDELAIRE, 27 et 57 REUILLY, 51 CHARENTON, DIDEROT, 253 ter DAUMESNIL, MICHEL BIZOT, PICPUS, MONTEMPOIVRE, MARSOULAN, LAMORICIERE, BIGNON, BRECHE AUX LOUPS du 3 au 14 février 2025

Attention ! À 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	Emincé de pois au curry ⁹	Lasagnes à la Bolognaise ⁵⁻⁶	Mâche vinaigrette ⁹⁻¹⁴ ou Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴	Couscous Poulet ²⁻⁵
Limande meunière ⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹	Pépinettes aux légumes ²⁻⁵	Saint Nectaire ⁶ ou Tomme noire ⁶	Galette complète, œuf, emmental ⁶⁻¹⁰	Petit suisse aux fruits ⁶ ou Yaourt mixé pêche ⁶
Petits pois aux oignons	Camembert ⁶ ou Emmental ⁶	Corbeille de fruits	Yaourt au sucre de canne ⁶ ou Yaourt mixé fraise ⁶	Corbeille de fruits
Crème chocolat ⁶ ou Crème vanille ⁶	Corbeille de fruits	Pain de campagne ⁵	Crêpe ⁵⁻⁶⁻¹⁰	Pain de campagne ⁵
Baguette ⁵	Baguette ⁵		Baguette ⁵	

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	salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴ ou Carottes râpées ⁹⁻¹⁴	Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰	Velouté de lentilles corail ²⁻⁶	Boulettes de bœuf à la tomate ⁵
Chou-fleur ⁶	Escalope de dinde Masala ⁶	Poêlée paysanne	Lieu au citron ⁶⁻¹¹	Semoule ⁵
Gouda ⁶ ou Brie ⁶	Purée de pommes de terre ⁶	Yaourt mixé pêche ⁶ ou Yaourt saveur citron ⁶	Farfalles ⁵⁻⁶	Plateau de fromages ⁶
Barre marbrée ⁵⁻¹⁰ ou Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰	Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶ ou Fromage blanc au miel ⁶	Corbeille de fruits	Crème vanille ⁶ ou Crème chocolat ⁶	Corbeille de fruits
Baguette ⁵	Baguette ⁵	Baguette ⁵	Pain de campagne ⁵	Pain de campagne ⁵

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

	Arachide 1	Céleri 2
Fruits à coque 3	Crustacés 4	Gluten 5
Lait 6	Lupin 7	Mollusques 8
Moutarde 9	Œuf 10	Poisson 11
Sésame 12	Soja 13	Sulfites 14

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 5 février 2025

Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰

Lait ⁶

mercredi 12 février 2025

Baguette viennoise aux pépites

de chocolat ⁵⁻⁶

Lait ⁶