

MENUS VACANCES DU 17 AU 28 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 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
Coquillettes Volognaise ⁵⁻⁶ Yaourt au sucre de canne ⁶ Compote pomme-banane	Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴ Cordon bleu de dinde ⁵⁻⁶ Haricots verts ⁶ Fruit de saison	Colombo de poisson ⁹⁻¹¹ Riz ⁶ Fromage blanc ⁶ Fruit de saison	Emincé de pois à la tomate Boulgour ⁵⁻⁶ Brie ⁶ Fruit de saison	Taboulé ⁵ Sauté de dinde aux pruneaux Brocolis ⁶ Crème chocolat ⁶
Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Fruit de saison	Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Compote pomme-poire	Barre marbrée ⁵⁻¹⁰ Lait ⁶	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Compote pomme	Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶ Fruit de saison

lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
Chili Sin carne et Riz ¹³ Fromage blanc ⁶ Compote pomme-poire	Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Pané croustillant Emmental et Cantal ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶ Fruit de saison	Jambon de dinde Purée de pommes de terre ⁶ Camembert ⁶ Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Eglefin aux poireaux ²⁻⁶⁻¹¹ Farfalles ⁵⁻⁶ Flan vanille nappé caramel ⁶	Paupiette de veau à la Dijonnaise ⁶⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴ Trio de légumes ⁶ Yaourt mixé fraise ⁶ Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰
Quatre quart ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Lait ⁶	Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶ Compote pomme-banane	Barre marbrée ⁵⁻¹⁰ Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ 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/>