

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 mars 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 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
<p>Coquillettes à la Catalane ⁵⁻¹¹</p> <p>Vache Qui Rit ⁶</p> <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>	<p>Escalope de dinde au caramel ⁵⁻¹³</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶</p> <p>Camembert ou Tomme noire ⁶</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Baguette ⁵</p> <p>Mardi GRAS</p>	<p>Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰</p> <p>Pommes de terre aux oignons ²</p> <p>Fromage blanc ou Petit suisse ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Taboulé ⁵ ou Pommes de terre et cornichons ⁹⁻¹⁴</p> <p>Sauté de bœuf charcutière ¹⁴</p> <p>Petits pois ⁶</p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture d'abricot ⁶</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Pamplemousse ou Carottes râpées ⁹⁻¹⁴</p> <p>Emincé de pois au curry ⁹</p> <p>Boulgour ⁵⁻⁶</p> <p>Crème chocolat ou Flan vanille nappé caramel ⁶</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>

lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
<p>Salade verte vinaigrette ou Mâche vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Hachis Parmentier ⁵⁻⁶</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou Fromage blanc au miel ⁶</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>	<p>Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Haricots verts ⁶</p> <p>Emmental ou Brie ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Carottes râpées à l'orange ou Betteraves vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Colombo de poisson ⁹⁻¹¹</p> <p>Riz ⁶</p> <p>Yaourt coco ou Yaourt sucre de canne ⁶</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>	<p>Macaronis Volognaise ⁵⁻⁶⁻¹³</p> <p>Petit suisse nature ou Yaourt nature ⁶</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Sauté de poulet à la Dijonnaise ⁶⁻⁹⁻¹⁴</p> <p>Trio de légumes ⁶</p> <p>Saint Nectaire ou Coulommiers ⁶</p> <p>Eclair à la vanille ou Eclair au chocolat ³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³</p> <p>Baguette ⁵</p>

Ainhoa12

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

Fruits à coque 3	Arachide 1	Céleri 2
Lait 6	Crustacés 4	Gluten 5
Moutarde 9	Lupin 7	Mollusques 8
Sésame 12	Œuf 10	Poisson 11
	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 mars 2025

Barre marbrée ⁵⁻¹⁰

Lait ⁶

mercredi 12 mars 2025

Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶

Lait ⁶