

MENUS écoles élémentaires du 17 au 28 mars 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 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
<p>Chili Sin carne et Riz ¹³</p> <p>Tomme noire ⁶ ou Camembert ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>	<p>Sauté de veau aux olives ⁶</p> <p>Duo de carottes et pommes de terre ⁶</p> <p>Brie ⁶ ou Gouda ⁶</p> <p>Tarte aux pommes ⁵⁻⁶ ou Flan ³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Mâche vinaigrette ⁹⁻¹⁴ ou Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Pizza 3 fromages ⁵⁻⁶</p> <p>Petit suisse aux fruits ⁶ ou Yaourt mixé fraise ⁶</p> <p>Compote pomme-banane ou Compote pomme</p>	<p>Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Purée de brocolis ⁶</p> <p>Fromage blanc ⁶ ou Yaourt nature ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴ ou Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Hoki pané ⁵⁻¹¹</p> <p>Printanière de légumes ²</p> <p>Yaourt au miel ⁶ ou Yaourt à la confiture d'abricot ⁶</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>

lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
<p>Colin aux poivrons et curry ²⁻⁹⁻¹¹</p> <p>Pommes de terre ⁶</p> <p>Cantal jeune ⁶ ou Coulommiers ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>	<p>Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ ou Carottes râpées à l'orange ⁹⁻¹⁴</p> <p>Emincé de pois à la tomate</p> <p>Pépinettes aux légumes ²⁻⁵</p> <p>Crème chocolat ⁶ ou Crème vanille ⁶</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Saucisses de volaille</p> <p>Chou-fleur ⁶</p> <p>Emmental ⁶ ou Camembert ⁶</p> <p>Crêpe sucrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰ ou Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>ALLERGIE ARACHIDE</p> <p>Mafé de boeuf ¹⁻²</p> <p>Riz Basmati ⁶</p> <p>Yaourt saveur citron ⁶ ou Yaourt mixé pêche ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Œuf dur mayonnaise ⁹⁻¹⁰</p> <p>CQFD Curvi Rigati à la Mexicaine ²⁻⁵⁻⁶</p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁶ ou Fromage blanc au miel ⁶</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>

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 19 mars 2025

Barre marbrée ⁵⁻¹⁰

Fruit de saison

mercredi 26 mars 2025

Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶

Fruit de saison