

**lundi 3 mars 2025**

Coquillettes à la Catalane <sup>5-11</sup>

Vache Qui Rit <sup>6</sup>

Compote pomme-poire ou Compote pomme

Pain de campagne <sup>5</sup>

Fruit à la demande

**mardi 4 mars 2025**

Escalope de dinde au caramel <sup>5-13</sup>

Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>6</sup>

Camembert ou Tomme noire <sup>6</sup>

Beignet aux pommes

Baguette <sup>5</sup>

Fruit à la demande

**Mardi GRAS**

**jeudi 6 mars 2025**

Taboulé <sup>5</sup> ou Pommes de terre et cornichons <sup>9-14</sup>

Sauté de bœuf charcutière <sup>14</sup>

Petits pois <sup>6</sup>

Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture d'abricot <sup>6</sup>

Baguette <sup>5</sup>

Fruit à la demande

**vendredi 7 mars 2025**

Pamplemousse ou Carottes râpées <sup>9-14</sup>

Emincé de pois au curry <sup>9</sup>

Boulgour <sup>5-6</sup>

Crème chocolat ou Flan vanille nappé caramel <sup>6</sup>

Pain de campagne <sup>5</sup>

Fruit à la demande

**lundi 10 mars 2025**

Salade verte vinaigrette ou Mâche vinaigrette <sup>9-14</sup>

Hachis Parmentier <sup>5-6</sup>

Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou Fromage blanc au miel <sup>6</sup>

Pain de campagne <sup>5</sup>

Fruit à la demande

**mardi 11 mars 2025**

Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse <sup>5-6-10</sup>

Haricots verts <sup>6</sup>

Emmental ou Brie <sup>6</sup>

Corbeille de fruits

Baguette <sup>5</sup>

**jeudi 13 mars 2025**

Macaronis Volognaise <sup>5-6-13</sup>

Petit suisse nature ou Yaourt nature <sup>6</sup>

Salade de fruits frais

Baguette <sup>5</sup>

**vendredi 14 mars 2025**

Sauté de poulet à la Dijonnaise <sup>6-9-14</sup>

Trio de légumes <sup>6</sup>

Saint Nectaire ou Coulommiers <sup>6</sup>

Eclair à la vanille ou Eclair au chocolat <sup>3-5-6-10-13</sup>

Baguette <sup>5</sup>

Fruit à la demande

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

|                         |                    |                     |
|-------------------------|--------------------|---------------------|
|                         | <b>Arachide</b> 1  | <b>Céleri</b> 2     |
| <b>Fruits à coque</b> 3 | <b>Crustacés</b> 4 | <b>Gluten</b> 5     |
| <b>Lait</b> 6           | <b>Lupin</b> 7     | <b>Mollusques</b> 8 |
| <b>Moutarde</b> 9       | <b>Œuf</b> 10      | <b>Poisson</b> 11   |
| <b>Sésame</b> 12        | <b>Soja</b> 13     | <b>Sulfites</b> 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.

**CAISSE DES ÉCOLES**  
MAIRIE 12 PARIS

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/>