























MENUS VACANCES DU 14 AU 25 AVRIL 2025

Attention ! A partir du 3 février, suite à un changement de logiciel, la numérotation renvoyant aux 14 allergènes est modifiée

lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
<p>Chili Sin Carne et Riz </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Colin au citron ⁶⁻¹¹ </p> <p>Coquillettes ⁵⁻⁶ </p> <p>Camembert ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé ⁵ </p> <p>Sauté de bœuf forestière ⁶ </p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁶ </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre ⁶ </p> <p>Fromage blanc ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Brocolis ⁶ </p> <p>Compote pomme </p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p>Jus d'orange</p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p>Lait ⁶ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Compote pomme-banane </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>









lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
<p>Férié</p>	<p>Macaronis Volognoise ⁵⁻⁶ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Cordon bleu de dinde ⁵⁻⁶</p> <p>Trio de légumes ⁶ </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Eglinefin à l'oseille ⁶⁻¹¹ </p> <p>Blé ⁵⁻⁶ </p> <p>Emmental ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Sauté de poulet aux olives ⁶⁻¹⁴ </p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> <p>Crème chocolat ⁶ </p>
<p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁶ </p> <p>Lait ⁶ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p>Jus de pomme </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>

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/>