

# MENUS écoles élémentaires du 31 mars au 11 avril 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 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde</p> <p>Lentilles vertes à l'orientale</p> <p>Petit suisse nature ou Yaourt nature</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette</p>	<p>Salade verte vinaigrette ou Mâche vinaigrette</p> <p>Paupiette de poisson aux poireaux</p> <p>Farfalles</p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture de fraise</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Quiche aux légumes</p> <p>Coulommiers ou Cantal jeune</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Sauté de poulet au citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda ou Tomme noire</p> <p>Tarte Normande ou Flan</p> <p>Baguette</p>	<p>Carottes râpées à la menthe ou Betteraves à la ciboulette</p> <p>Pavé de blé au Cantal</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Crème vanille ou Crème chocolat</p> <p>Baguette</p>

lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
<p>Coquillettes Volognaise</p> <p>Saint Nectaire ou Brie</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Thiebou Guinar</p> <p>Yaourt mixé fraise ou Yaourt mixé pêche</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette</p>	<p>Maïs vinaigrette ou Taboulé</p> <p>Eglefin au citron</p> <p>Poêlée paysanne</p> <p>Crème chocolat ou Flan vanille nappé caramel</p> <p>Baguette</p>	<p>Betteraves vinaigrette ou Carottes râpées</p> <p>Nuggets de blé et crème onctueuse</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture d'abricot</p> <p>Baguette</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne</p>

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

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 2 avril 2025

Cake nature

Jus de pomme

mercredi 9 avril 2025

Baguette viennoise aux pépites de chocolat  
Fruit de saison