

MENUS VACANCES DU 22 DECEMBRE 2025 AU 2 JANVIER 2026

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
<p style="text-align: center;">Chili Sin Carne et Riz ²</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature ⁶</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Filet de colin à l'orientale ¹¹</p> <p style="text-align: center;">Poêlée paysanne</p> <p style="text-align: center;">Emmental ⁶</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴</p> <p style="text-align: center;">Escalope de poulet à la Dijonnaise ⁶⁻⁹⁻¹⁴</p> <p style="text-align: center;">Farfalles ⁵⁻⁶</p> <p style="text-align: center;">Crème chocolat ⁶</p>	<p style="font-size: 2em; color: red;">Férié</p>	<p style="text-align: center;">Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p style="text-align: center;">Haricots plats ⁶</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc ⁶</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme-banane</p>
<p style="text-align: center;">Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p style="text-align: center;">Lait ⁶</p>	<p style="text-align: center;">Baguette aux céréales ⁵</p> <p style="text-align: center;">Barre de chocolat au lait ⁶</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme-abricot</p>	<p style="text-align: center;">Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>		<p style="text-align: center;">Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p style="text-align: center;">Jus de pomme</p>

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
<p style="text-align: center;">Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶</p> <p style="text-align: center;">Petit suisse aux fruits ⁶</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Taboulé ⁵</p> <p style="text-align: center;">Paupiette de veau à la crème ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p style="text-align: center;">Carottes persillées ⁶</p> <p style="text-align: center;">Crème vanille ⁶</p>	<p style="text-align: center;">Jambon de dinde</p> <p style="text-align: center;">Purée de pommes de terre ⁶</p> <p style="text-align: center;">Camembert ⁶</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>	<p style="font-size: 2em; color: red;">Férié</p>	<p style="text-align: center;">Hoki pané ⁵⁻¹¹</p> <p style="text-align: center;">Chou-fleur ⁶</p> <p style="text-align: center;">Yaourt mixé fraise ⁶</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme-poire</p>
<p style="text-align: center;">Baguette aux céréales ⁵</p> <p style="text-align: center;">Barre de chocolat au lait ⁶</p> <p style="text-align: center;">Jus d'orange</p>	<p style="text-align: center;">Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Baguette ⁵</p> <p style="text-align: center;">Barre de chocolat au lait ⁶</p> <p style="text-align: center;">Jus de pomme</p>		<p style="text-align: center;">Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p style="text-align: center;">Lait</p>

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



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/>