








































MENUS VACANCES DU 23 FEVRIER AU 6 MARS 2026

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
<p>Chili Sin Carne et Riz ² </p> <p> Fromage blanc ⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Haricots plats ⁶ </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Colin aigre doux ⁵⁻¹¹⁻¹³ </p> <p>Tortis 3 couleurs ⁵⁻⁶ </p> <p> Camembert ⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Gratin de julienne de légumes et pommes de terre ²⁻⁵⁻⁶ </p> <p> Yaourt nature ⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Sauté de poulet aux champignons de Paris ⁶ </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p>Crème vanille ⁶ </p>
<p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p> Jus d'orange </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p> Jus de pomme </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p> Lait ⁶ </p>	<p>Baguette ⁵ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
<p>Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Lieu à la ciboulette ⁶⁻¹¹ </p> <p>Blé ⁵⁻⁶ </p> <p> Emmental ⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Betteraves vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Trio de légumes ⁶ </p> <p>Crème chocolat ⁶ </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Pommes de terre au four ⁶ </p> <p> Fromage blanc ⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Taboulé ⁵ </p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise ⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹⁴</p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁶ </p>
<p>Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p> Lait ⁶ </p>	<p>Baguette aux céréales ⁵ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p> Jus d'orange </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p> Jus de pomme </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p> Fruit de saison </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

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.	