

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

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

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



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/>

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.

