





















































MENUS VACANCES DU 20 AVRIL AU 1er MAI 2026

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<p>Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶ </p> <p>Yaourt mixé pêche ⁶ </p> <p>Compote pomme </p>	<p>Betteraves vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise ⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹⁴</p> <p>Riz ²⁻⁶ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁶ </p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Pommes de terre aux oignons </p> <p>Yaourt nature ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Chili de légumes et Boulgour ²⁻⁵⁻⁶ </p> <p>Crème chocolat ⁶ </p>	<p>Hoki pané ⁵⁻¹¹ </p> <p>Brocolis ⁶ </p> <p>Camembert ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Jus d'orange </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>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ </p> <p>Lait ⁶ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette ⁵ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>









lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Chili Sin carne et Riz ²⁻⁶ </p> <p>Fromage blanc ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé ⁵ </p> <p>Lieu à la crème ⁶⁻¹¹ </p> <p>Chou-fleur ⁶ </p> <p>Crème caramel ⁶ </p>	<p>Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Yaourt mixé fraise ⁶ </p> <p>Compote pomme-banane </p>	<p>Escalope de poulet charcutière ¹⁴ </p> <p>Pommes de terre au four ⁶ </p> <p>Emmental ⁶ </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Férié</p>
<p>Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p>Lait ⁶ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette aux céréales ⁵ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁶ </p> <p>Jus d'orange </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><i>Goûter</i></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/>