

lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴ Trio de légumes ⁸ Yaourt nature au sucre de canne ⁸ Barre marbrée ⁴⁻¹²	Tomates et Concombres vinaigrette CQFD Fusilli bolognaise de lentilles ⁴ Fromage blanc au miel du Gâtinais ⁸ Biscuit Citron Amande ⁴⁻⁶⁻⁸	Filet de colin pané ⁴⁻¹³ Printanière de légumes ³ Coulommiers ⁸ Fruit de saison	Hachis Parmentier végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴ Cantal jeune ⁸ Fruit de saison	Melon Thiebou Guinar ¹⁻³⁻¹¹ Crème caramel au beurre salé ⁸
Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Gelée de groseilles Fruit de saison	Baguette aux céréales ⁴ Confiture de fraise Fruit de saison	Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² Lait ⁸	Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ Yaourt à boire arôme fraise ⁸	Baguette ⁴ Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ Fruit de saison

lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Merguez Pépinettes aux légumes ⁴⁻⁸ Tomme noire ⁸ Fruit de saison	Sauté de poulet charcutière Brocolis ⁸ Saint Nectaire ⁸ Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴	Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ Pizza aux légumes ⁴⁻⁸ Petit suisse aux fruits ⁸ Melon	Taboulé ⁴ Cabillaud à la ciboulette ⁸⁻¹³ Carottes à l'ail et au cumin Yaourt à la confiture d'abricot ⁸	Salade estivale : pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs ¹⁻¹¹⁻¹² Fromage blanc ⁸ Fruit de saison
Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ Compote pomme-banane	Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² Gelée de groseilles Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ Lait ⁸	Baguette aux céréales ⁴ Pâte à tartiner ⁶⁻⁸⁻¹⁴ Fruit de saison	Baguette ⁴ Gouda ⁸

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	1	Arachide	2
Céleri	3	Crustacé	5
Fruits à coques	6	Lait	8
Lupin	9	Moutarde	11
Œuf	12	Soja	14
Céréale contenant du gluten	4		
Graine de sésame	7		
Mollusque	10		
Poisson	13		

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.	