































MENUS VACANCES DU 22 juillet au 2 août 2024

Jeux Olympiques - Paris 2024

lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
<p>Jambon de dinde </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p> Coulommiers ⁸ </p> <p>Compote pomme </p>	<p>Salade estivale à la Mexicaine ¹⁻⁴⁻¹¹ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Julienne à la Provençale ¹³ </p> <p>Semoule ⁴ </p> <p>Yaourt mixé pêche ⁸ </p> <p> Melon </p>	<p>Tomates vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Farfalles Volognaise ⁴⁻⁸⁻¹⁴ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸ </p>	<p>Sauté de poulet aux champignons de Paris ⁸ </p> <p>Petits pois à la Parisienne </p> <p>Pavé Parisien ⁸</p> <p>Paris Brest ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸</p> <p><i>Goûter</i> Jus de pomme</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸</p> <p><i>Goûter</i> Compote pomme-abricot</p>	<p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p><i>Goûter</i> Lait ⁸ </p>	<p>Baguette ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i> Fruit de saison </p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p><i>Goûter</i> Fruit de saison </p>






lundi 29 juillet 2024	mardi 30 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024	jeudi 1 août 2024	vendredi 2 août 2024
<p>Colin Epicé'or ⁸⁻¹³ </p> <p>Coquillettes ⁴⁻⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p> Pastèque </p>	<p>Concombres vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Sauté de bœuf asiatique ¹⁻⁴⁻¹⁴ </p> <p>Duo de courgettes et pommes de terre ⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ </p>	<p>Chili Sin carne et Riz </p> <p> Brie ⁸ </p> <p>Compote pomme-abricot </p>	<p>Sauté de dinde aux pruneaux </p> <p>Carottes à l'ail et au cumin </p> <p> Cantal jeune ⁸ </p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p>	<p>Salade estivale : Pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs ¹⁻¹¹⁻¹² </p> <p>Yaourt saveur citron ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p>
<p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p><i>Goûter</i> Lait ⁸ </p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p><i>Goûter</i> Fruit de saison </p>	<p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i> Jus d'orange</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p><i>Goûter</i> Fruit de saison </p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p><i>Goûter</i> Lait ⁸ </p>

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		



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/>