































MENUS VACANCES DU 5 au 16 août 2024

lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024
<p>Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p>Compote pomme-poire </p>	<p>Macaronis Volognaise ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt au sucre de canne ⁸ </p> <p>Melon  </p>	<p>Hoki pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Haricots verts à l'ail ⁸ </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² </p>	<p>Tomates au basilic ¹⁻¹¹ </p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴ </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Crème chocolat ⁸ </p>	<p>Salade estivale : Taboulé au poulet ⁴ </p> <p>Camembert ⁸ </p> <p>Fruit de saison  </p>
<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Compote pomme </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette aux céréales ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Barre marbrée ⁴⁻¹² </p> <p>Lait ⁸ </p> <p><i>Goûter</i></p>

lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024
<p>Dahl de lentilles ¹¹  </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p>Brie ⁸  </p> <p>Pastèque  </p>	<p>Sauté de bœuf aux olives ⁸  </p> <p>Courgettes à l'ail </p> <p>Gouda ⁸  </p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹² </p>	<p>Salade estivale : Pâtes, tomates, maïs, œufs durs ¹⁻⁴⁻¹¹⁻¹² </p> <p>Fromage blanc ⁸ </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Férié</p>	<p>Colin aigre doux ⁴⁻¹³⁻¹⁴ </p> <p>Boulgour ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt mixé fraise ⁸ </p> <p>Compote pomme-banane </p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Jus d'orange </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p>Baguette ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Compote pomme-abricot </p> <p><i>Goûter</i></p>	<p><i>Goûter</i></p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Goûter</i></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		



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.