

MENUS VACANCES DU 19 au 30 août 2024

lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 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 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>Baguette viennoise ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p> <p>Goûter</p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p> Compote pomme-banane </p> <p>Goûter</p>	<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Jus de pomme</p> <p>Goûter</p>	<p>Baguette ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Goûter</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Goûter</p>

Jeux Paralympiques - Paris 2024

lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024
<p>Colin Epicé'or ⁸⁻¹³ </p> <p>Coquillettes ⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p> Pastèque </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>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>Chili Sin carne et Riz </p> <p> Brie ⁸ </p> <p>Compote pomme-abricot </p>	<p>Centres de loisirs d'été fermés</p>
<p>Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸ </p> <p>Compote pomme-poire </p> <p>Goûter</p>	<p>Baguette ⁴ </p> <p>Barre de chocolat au lait ⁸ </p> <p>Lait ⁸ </p> <p>Goûter</p>	<p>Baguette viennoise aux fruits secs ⁴⁻⁸ </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Goûter</p>	<p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Goûter</p>	<p>Goûter</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.