

Lundi 18 mai - vendredi 22 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
Entrée			Taboulé menthe - coriandre	5, 14	Orange
Plat principal	Steak haché à l'échalote	Filet de colin pané	Omelette au fromage	Poulet Yassa	Salade verte vinaigrette
Légume / accompagnement	Poêlée paysanne	Purée de carottes	Brocolis persillés	Riz Basmati	Coquillettes à la Volognaise
Fromage / laitage	Tomme noire	Camembert	Yaourt aux fruits mixés	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature
Dessert / fruit	Banane	Compote de pommes			
Pain	Baguette	Pain de campagne	Baguette	Baguette	Pain de campagne
Goûter					
Féculent / viennoiserie	Baguette viennoise	Baguette	Cake	Baguette viennoise aux pépites de chocolat	Baguette
Produit laitier / sucré	Jus de pomme	Edam			Lait
Fruit	Confiture d'abricot		Jus d'orange	Compote pomme	

Mardi 26 mai - vendredi 29 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
Entrée	Fermeture		Concombres vinaigrette	9, 14	Betteraves à la ciboulette
Plat principal	Fermeture	Saucisses de volaille	Pizza aux légumes	Filet de julienne aux poireaux	Couscous boulettes de boeuf d'été
Légume / accompagnement	Fermeture	Haricots blancs carottes et ail		Trio de légumes	
Fromage / laitage	Fermeture	Yaourt mixé fraise	Fromage blanc nature	Saint Nectaire	Yaourt à la Grecque
Dessert / fruit	Fermeture	Pomme		Kiwi	
Pain	Fermeture	Baguette		Pain de campagne	Baguette
Goûter					
Féculent / viennoiserie	Fermeture	Baguette aux céréales	Baguette viennoise aux pépites de chocolat	Baguette	Barre marbrée
Produit laitier / sucré	Fermeture	Lait			
Fruit	Fermeture		Compote pomme	Confiture de fraise	Kiwi

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet : <https://cdeparis12.fr>

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

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.

Labels

Denrées issues de l'agriculture biologique
Poisson issu de la pêche durable
Label Rouge
Appellation d'origine protégée
Indication Géographique protégée
Produits subventionnés par l'UE

