

Lundi 18 mai - vendredi 22 mai

	Lundi					Mardi					Mercredi					Jeudi					Vendredi				
Déjeuner																									
Entrée	Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO	5, 6, 10				Purée de carottes	6	AB			Taboulé menthe - coriandre	5	AB			Orange		AB			Salade verte vinaigrette	9, 14	AB		
Plat principal	Steak haché à l'échalote		AB			Filet de colin pané	5, 11	AB	PECHE DURABLE MSC		Omelette au fromage	6, 10	AB			Poulet Yassa		AB	Label Rouge		Coquillettes à la Volognaise	5, 6, 13	AB		
Légume / accompagnement	Poêlée paysanne		AB			Galette de pois et blé BIO	5, 6, 10	AB			Pommes de terre et cornichons vinaigrette	9, 14	AB			Riz Basmati	6	AB							
Fromage / laitage	Tomme noire / Gouda	6			AB	Camembert / Emmental	6			AB	Yaourt saveur framboise / Yaourt aux fruits mixés	6	AB			Crousti'fromage / Petit suisse aux fruits / Petit suisse nature	5, 6, 10			AB	Fromage blanc nature / Yaourt nature	6			AB
Dessert / fruit	Banane / Pomme				AB	Compote de pommes / Compote pommes poires		AB								Kiwi				AB					
Pain	Baguette	5	AB			Pain de campagne	5	AB			Baguette	5	AB			Baguette	5	AB			Pain de campagne	5	AB		
Goûter																									
Féculent / viennoiserie											Cake	5, 6, 10													
Produit laitier / sucré																									
Fruit																									

Mardi 26 mai - vendredi 29 mai

	Lundi					Mardi					Mercredi					Jeudi					Vendredi				
Déjeuner																									
Entrée	Fermeture					Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO	5, 6, 10				Concombres vinaigrette	9, 14	AB			Trio de légumes	6	AB			Betteraves à la ciboulette	9, 14	AB		
Plat principal	Fermeture					Saucisses de volaille		AB			Pizza aux légumes	5, 6	AB			Galette de pois et blé BIO	5, 6, 10				Couscous végétarien	5	AB		
Légume / accompagnement	Fermeture					Haricots blancs carottes et ail		AB							Filet de julienne aux poireaux	2, 6, 11			PECHE DURABLE MSC	AB					
Fromage / laitage	Fermeture					Yaourt mixé fraise / Yaourt mixé pêche	6	AB			Fromage blanc nature / Petit suisse nature	6			AB	Saint Nectaire / Coulommiers	6			AB	Yaourt à la Grecque / Yaourt aux fruits mixés	6	AB		
Dessert / fruit	Fermeture					Pomme				AB						Kiwi / Pomme				AB					
Pain	Fermeture					Baguette	5	AB								Pain de campagne	5	AB			Baguette	5	AB		
Goûter																									
Féculent / viennoiserie	Fermeture										Baguette viennoise aux pépites de chocolat	5, 6, 10	AB												
Produit laitier / sucré	Fermeture																								
Fruit	Fermeture																								

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

