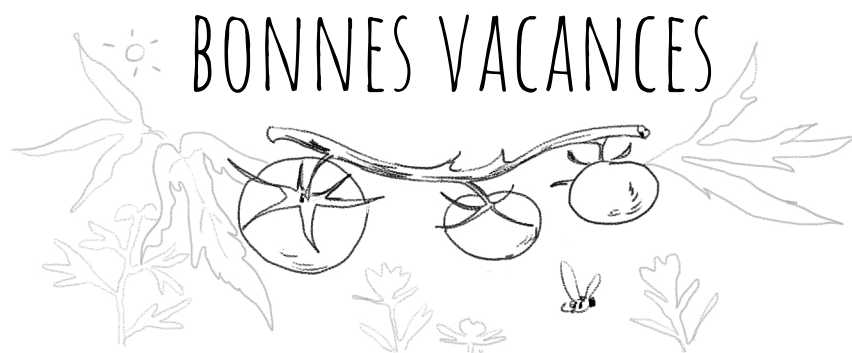


Menus écoles maternelles du 29 juin au 3 juillet

Lundi 29 juin - vendredi 3 juillet				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates au basilic 9, 14  Filet de colin meunière 5, 11  Purée de carottes-pommes de terre 6  Flan vanille nappée caramel 6  Baguette 5 	Taboulé menthe-coriandre 5  Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO 5, 6, 10  Courgettes à l'ail  Yaourt saveur citron 6  Pain de campagne 5 	Melon   Filet de colin pané 5, 11   Petits pois persillés 6  Tomme grise 6   Baguette 5 	Nuggets de blé croustillant 5, 6, 10  Poêlée paysanne  Petit suisse aux fruits 6  Pain de campagne 5 	Boulettes de bœuf à la tomate 5  Macaronis 5  Plateau de fromages 6   Corbeille de fruits   Baguette 5 
Baguette viennoise 5, 6, 10  Gelée de groseilles  Jus d'orange 	Baguette 5  Gouda 6 	Cake nature 5, 6, 10  Lait 6 	Baguette aux céréales 5  Barre de chocolat au lait 6  Jus de pomme 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5, 6, 10  Lait 6 



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

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1 - Arachide | 8 - Mollusques |
| 2 - Céleri | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Œuf |
| 4 - Crustacés | 11 - Poisson |
| 5 - Gluten | 12 - Sésame |
| 6 - Lait | 13 - Soja |
| 7 - Lupin | 14 - Sulfites |

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
-  Produits subventionnés par l'UE