

Lundi 15 juin - vendredi 19 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saint Paulin 6 </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre 6 </p> <p>Pané croustillant au fromage / Coulommiers 5, 6, 10 </p> <p>Banane / Pomme </p> <p>Baguette 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Betteraves à la ciboulette 9, 14 </p> <p>Sauté de boeuf charcutière 14 </p> <p>Crème chocolat 6 </p> <p>Pain de campagne 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Orange </p> <p>Filet de colin meunière 5, 11 </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p>Brie / Edam 6 </p> <p>Kiwi </p> <p>Baguette 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre 6 </p> <p>Fromage blanc nature / Petit suisse nature 6 </p> <p>Crêpe sucrée / Barre marbrée 5, 6, 10 </p> <p>Baguette 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Radis rouges vinaigrette 9, 14 </p> <p>Pamplemousse </p> <p>Yaourt à la vergeoise / Yaourt à la confiture de fraise 6 </p> <p>Pain de campagne 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>

Lundi 22 juin - vendredi 26 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Orange </p> <p>Filet d'églefin au citron 6, 11 </p> <p>Coquillettes à la tomate 5 </p> <p>Cantal jeune / Brie 6 </p> <p>Pomme </p> <p>Pain de campagne 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Saucisse de volaille aux herbes de Provence </p> <p>Haricots blancs carottes et ail </p> <p>Yaourt mixé fraise / Yaourt saveur citron 6 </p> <p>Salade de fruits </p> <p>Baguette 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Salade verte vinaigrette 9, 14 </p> <p>Quiche au Coulommier 5, 6 </p> <p>Tarte normande Ecoresponsable 5, 6, 10 </p> <p>Petit suisse nature / Yaourt nature 6 </p> <p>Flan Ecoresponsable 5, 6, 10 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Nectarine </p> <p>Sauté de veau charcutière </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Camembert / Tomme noire 6 </p> <p>Baguette 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>	<p>Cœuf dur mayonnaise 9, 10 </p> <p>Dahl de lentilles et riz Basmati 6, 9 </p> <p>Fromage blanc au coulis mangue- abricot / Fromage blanc au miel 11 </p> <p>Pain de campagne 5 </p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Goûter</p>



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