

Lundi 15 juin - vendredi 19 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saint Paulin 6  Duo de haricots verts et haricots beurre 6  Pané croustillant au fromage / Coulommiers 5, 6, 10  Banane / Pomme  Baguette 5 	Betteraves à la ciboulette 9, 14  Sauté de boeuf charcutière 14  Crème chocolat 6  Pain de campagne 5 	Orange  Filet de colin meunière 5, 11  Poêlée paysanne  Brie / Edam 6  Kiwi  Baguette 5 	Jambon de dinde  Purée de pommes de terre 6  Fromage blanc nature / Petit suisse nature 6  Crêpe sucrée / Barre marbrée 5, 6, 10  Baguette 5 	Radis rouges vinaigrette 9, 14  Pamplermousse  Yaourt à la vergeoise / Yaourt à la confiture de fraise 6  Pain de campagne 5 
Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5, 6, 10 	Baguette 5 	Cake 5, 6, 10	Banane 	Orange 

Lundi 22 juin - vendredi 26 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Orange  Filet d'églefin au citron 6, 11  Coquillettes à la tomate 5  Cantal jeune / Brie 6  Pomme  Pain de campagne 5 	Saucisse de volaille aux herbes de Provence  Haricots blancs carottes et ail  Yaourt mixé fraise / Yaourt saveur citron 6  Salade de fruits  Baguette 5 	Salade verte vinaigrette 9, 14  Quiche au Coulommier 5, 6  Tarte normande Ecoresponsable 5, 6, 10  Petit suisse nature / Yaourt nature 6  Flan Ecoresponsable 5, 6, 10 	Nectarine  Sauté de veau charcutière  Printanière de légumes  Camembert / Tomme noire 6  Baguette 5 	Œuf dur mayonnaise 9, 10  Dahl de lentilles et riz Basmati 6, 9  Fromage blanc au coulis mangue- abricot / Fromage blanc sucré 11  Pain de campagne 5 
Baguette viennoise 5, 6, 10  Compote pomme 	Barre marbrée 5, 10 Lait 6 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5, 6, 10 	Baguette aux céréales 5  Banane 	Barre de chocolat au lait 6  Jus de pomme









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