


## 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  5, 6, 10 Banane  Baguette  5	Betteraves à la ciboulette  9, 14 Sauté de boeuf charcutière  14 Pain de campagne  5	Orange  Filet de colin meunière  5, 11 Poêlée paysanne  Brie  6 Baguette  5	Jambon de dinde  Purée de pommes de terre  6 Fromage blanc nature  6 Crêpe sucrée  5, 6, 10 Baguette  5	Radis rouges vinaigrette  9, 14 Curvi Rigati à la Mexicaine  2, 5, 6 Yaourt à la vergeoise  6 Pain de campagne  5
Baguette viennoise aux pépites de chocolat  5, 6, 10 Fromage blanc nature  6	Baguette  5 Pomme 	Cake  5, 6, 10 Lait  6	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  5, 6, 10 Jus d'orange 	Baguette aux céréales  5 Orange 

## Lundi 22 juin - vendredi 26 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet d'églefin au citron  6, 11 Coquillettes à la tomate  5 Cantal jeune  6 Pomme  Pain de campagne  5	Saucisse de volaille aux herbes de Provence  Haricots blancs carottes et ail  Yaourt mixé fraise  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  6	Nectarine  Sauté de veau charcutière  Printanière de légumes  Camembert  6 Baguette  5	Œuf dur mayonnaise  9, 10 Dahl de lentilles et riz Basmati  6, 9 Fromage blanc au coulis mangue- abricot  11 Pain de campagne  5
Baguette viennoise  5, 6, 10 Gelée de groseilles  Compote pomme 	Barre marbrée  5, 10 Yaourt à boire arôme fraise  6	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  5, 6, 10	Baguette aux céréales  5 Banane 	Pate à tartiner  6 Jus de pomme 









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

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

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