

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  Boulette de lentilles sauce charcutière 5  Crème chocolat 6  Pain de campagne 5 	Orange   Filet de colin meunière 5, 11  Poêlée paysanne  Pané croustillant au fromage / Brie / Edam 5, 6, 10  Kiwi   Baguette 5 	Carré de bœuf, épeautre aux légumes BIO 5, 6, 10  Jambon  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  Pamplemousse  Yaourt à la vergeoise / Yaourt à la confiture de fraise 6  Pain de campagne 5 
<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>

Lundi 22 juin - vendredi 26 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Palet à la carotte 6  Filet d'églefin au citron 6, 11   Coquillettes à la tomate 5  Cantal jeune / Brie 6   Pomme   Pain de campagne 5 	Haricots blancs carottes et ail  Saucisse de volaille aux herbes de Provence  Galette de pois et blé BIO 5, 6, 10  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 	Printanière de légumes  Sauté de veau charcutière  Emincé de pois sauce charcutière  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 au miel 11  Pain de campagne 5 
<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>	<small>Goûter</small>








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