

Lundi 15 juin - vendredi 19 juin

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

Lundi 22 juin - vendredi 26 juin

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Palet à la carotte	6 	Haricots blancs carottes et ail		Salade verte vinaigrette	9, 14 	Printanière de légumes		Œuf dur mayonnaise	9, 10 
Filet d'églefin au citron	6, 11  	Saucisse de volaille aux herbes de Provence		Quiche au Coulommier	5, 6 	Sauté de veau charcutière		Dahl de lentilles et riz Basmati	6, 9 
Coquillettes à la tomate	5 	Galette de pois et blé BIO	5, 6, 10 	Tarte normande Ecoresponsable	5, 6, 10 	Emincé de pois sauce charcutière		Fromage blanc au coulis mangue-abricot / Fromage blanc au miel	11 
Cantal jeune / Brie	6  	Yaourt mixé fraise / Yaourt saveur citron	6 	Petit suisse nature / Yaourt nature	6  	Camembert / Tomme noire	6  		
Pomme	 	Salade de fruits	 	Flan Ecoresponsable	5, 6, 10 				
Pain de campagne	5 	Baguette	5 			Baguette	5 	Pain de campagne	5 
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	
				Baguette viennoise aux pépites de chocolat	5, 6, 10 				









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