

Menus vacances scolaires du 17 au 28 août 2026

Lundi 17 août - vendredi 21 août				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Paupiette de poisson à la crème  5, 6, 10, 11 Courgettes à l'ail  Petit suisse aux fruits  6 Riz au lait  6 Baguette  5	Sauté de boeuf à la provençale  Riz  6 Yaourt nature  6 Melon  Pain de campagne  5	Tomates et Fêta  6, 9, 14 Pommes de terre - mozzarella - champignons  6 Crème saveur vanille  6 Baguette  5	Salade estivale de pâtes, tomates, concombres, maïs, œufs durs  5, 9, 10, 14 Camembert  6 Nectarine  6 Pain de campagne  5	Mais vinaigrette  9, 14 Cordon bleu  5, 6 Gouda  6 Pain de campagne  5
Baguette viennoise  5, 6, 10 Barre de chocolat au lait  6 Pêche 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  5, 6, 10 Compote pomme-banane 	Barre marbrée  5, 10 Lait  6	Cake  5, 6, 10 Jus d'orange 	Baguette  5 Barre de chocolat au lait  6
Lundi 24 août - vendredi 28 août				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres à la ciboulette  9, 14 Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO  2, 5 Poêlée paysanne  Flan vanille nappé caramel  6 Baguette  5	Steak haché à la tomate  Macaronis  5, 6 Coulommiers  6 Melon  Pain de campagne  5	Salade estivale de taboulé au poulet  5 Emmental  6 Pêche  Baguette  5	Pastèque  Filet de julienne au citron  6, 11 Chou-fleur persillés  6 Beignet aux pommes  5, 10 Pain de campagne  5	Pavé croustillant Emmental-Cantal  5, 6, 10 Printanière de légumes  5 Yaourt saveur citron  6 Poire 
Baguette viennoise  5, 6, 10 Barre de chocolat au lait  6	Cake  5, 6, 10 Compote pomme 	Baguette viennoise aux pépites de chocolat  5, 6, 10 Lait  6	Baguette  5 Barre de chocolat au lait  6 Abricot 	Barre marbrée  5, 10 Lait  6



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