Lundi 4 mai - jeudi 7 mai

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
Déjeuner									
Entrée			Betteraves à la ciboulette	9, 14			Carottes à la crème	6	Fermeture
Plat principal	Dahl de lentilles et riz basmati	6, 9	Sauté de bœuf mironton	13, 14	Tortillas	6, 10	Filet de colin meunière	5, 11	Fermeture
Légume / accompagnement			Haricots verts persillés	6					Fermeture
Fromage / laitage	Vache Qui Rit	6	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	6	Emmental	6	Yaourt saveur framboise	6	Fermeture
Dessert / fruit	Compote de pommes				Banane		Fraise		Fermeture
Pain	Baguette	5	Pain de campagne	5	Baguette	5	Baguette	5	Fermeture
Goûter									
Féculent / viennoiserie	Baguette viennoise aux pépites de chocolat	5, 6, 10	Baguette viennoise	5, 6, 10	Quatre quart	5, 6, 10	Baguette	5	Fermeture
Produit laitier / sucré	Lait	6	Gelée de groseilles				Edam	6	Fermeture
Fruit			Pomme		Compote pomme-fraise				Fermeture

Lundi 11 mai - mercredi 13 mai

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
Déjeuner									
Entrée	Chou-fleur persillés	6	Salade verte vinaigrette	9, 14	Tarte normande Ecoresponsable	5, 6, 10	Fermeture		Fermeture
Plat principal	Nuggets de poulet avec crème onctueuse	5, 6, 10	Hachis Parmentier végétal	5, 6	Filet de colin aigre doux	5, 11, 13	Fermeture		Fermeture
Légume / accompagnement					Riz Basmati	6	Fermeture		Fermeture
Fromage / laitage	Saint Nectaire	6	Yaourt mixé fraise	6	Gouda	6	Fermeture		Fermeture
Dessert / fruit	Kiwi						Fermeture		Fermeture
Pain	Baguette	5	Pain de campagne	5	Baguette	5	Fermeture		Fermeture
Goûter									
Féculent / viennoiserie	Baguette viennoise aux pépites de chocolat	5, 6, 10	Baguette viennoise	5, 6, 10	Barre marbrée	5, 10	Fermeture		Fermeture
Produit laitier / sucré			Gelée de groseilles				Fermeture		Fermeture
Fruit	Jus d'orange		Pomme		Compote pomme		Fermeture		Fermeture

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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet : https://cdeparis12.fr

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.

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