

# MENUS COLLEGES DU 6 au 17 décembre 2021

lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
<p>Colin à la béchamel</p> <p>Carottes</p> <p>Tomme noire ou Camembert</p> <p>Compote pomme-abricot-banane ou Compote pomme</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Pamplemousse ou Salade verte vinaigrette</p> <p>Veau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture de fraise</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Jambon de porc Jambon de dinde</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Cantal Jeune ou Saint Nectaire</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<b>Menu de Noël</b>			
lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
<p>Betteraves à la ciboulette ou Maïs vinaigrette</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Velouté de courge butternut</p> <p>Merguez</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crème caramel ou Crème vanille</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Carottes râpées et emmental ZigZag</p> <p>Cuisse de poulet miel et paprika</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Sapin aux deux chocolats et surprise</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Boulette de bœuf à la tomate</p> <p>Boulgour</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p>

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

 fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

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

 Menu végétarien  
 Volaille Label Rouge

