

MENUS COLLEGES DU 3 au 14 janvier 2022

lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
<p>Maïs vinaigrette </p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Vache Qui Rit </p> <p>Compote pomme-banane ou Compote pomme </p> <p> Fruits à la demande</p>	<p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Haricots verts </p> <p> Fromage blanc ou Yaourt nature </p> <p>Galette des rois frangipane </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Colin à la ciboulette </p> <p>Petits pois </p> <p>Crème vanille ou Crème chocolat </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Blanquette de dinde </p> <p>Semoule </p> <p> Gouda ou Emmental </p> <p> Corbeille de fruits </p>
lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
<p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse</p> <p>Chou-fleur </p> <p> Camembert ou Tomme noire </p> <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme-abricot </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Porc au curry ou Dinde au curry </p> <p>Boulgour </p> <p> Petit suisse ou Yaourt nature </p> <p> Salade de fruits frais </p>	<p> Betteraves vinaigrette ou Maïs vinaigrette </p> <p>Rôti de veau à l'estragon</p> <p> Carottes à l'ail </p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot et galette ou Fromage blanc au miel et galette </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Velouté de courge butternut </p> <p>Cabillaud au citron </p> <p>Riz </p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat </p> <p> Fruits à la demande </p>

 Le pain accompagnant les repas et celui de 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

 Menu végétarien

 Volaille Label Rouge

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/>

