



# MENUS COLLEGES DU 17 au 28 janvier 2022

lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
<p>Hachis Parmentier</p> <p>Fromage blanc ou Yaourt nature</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Carottes râpées ou Mâche vinaigrette</p> <p>Lieu à la Provençale</p> <p>Blé</p> <p>Crème caramel ou Crème vanille</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Taboulé ou Pommes de terre aux olives</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture d'abricot</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Coquillettes à la Mexicaine</p> <p>Emmental ou Cantal jeune</p> <p>Corbeille de fruits</p>
lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
<p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Duo de petits pois et navets</p> <p>Brie ou Tomme noire</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Endives vinaigrette ou Mâche vinaigrette</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Compote pomme-abricot-banane ou Compote pomme</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Riz' œufs légumes</p> <p>Fromage blanc ou Yaourt nature</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Poulet au caramel</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crème chocolat ou Crème caramel</p> <p>Fruits à la demande</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

 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/>

