













































# MENUS COLLEGES DU 31 janvier au 11 février 2022

lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
<p>Mâche vinaigrette ou Salade verte vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde à la crème </p> <p>Boulgour </p> <p>Yaourt au miel ou Yaourt à la confiture de fraise </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Bœuf Bourguignon </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Fromage blanc ou Petit suisse </p> <p> Corbeille de fruits </p>	<p>Velouté de lentilles corail </p> <p>Filet de limande pané </p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>Crème vanille ou Crème chocolat </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Chili SIN carne et Riz </p> <p> Petit suisse ou Yaourt nature </p> <p> Corbeille de fruits </p>
lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
<p>Velouté de légumes </p> <p>Lieu au citron </p> <p>Coquillettes </p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Sauté de poulet charcutière </p> <p>Brocolis </p> <p>Petit suisse au fruits ou Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Tarte Normande ou Eclair au café</p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Parmentier de lentilles </p> <p> Yaourt nature ou Fromage blanc </p> <p> Corbeille de fruits </p>	<p>Jambon de Porc ou Jambon de dinde </p> <p>Purée de céleri </p> <p> Camembert ou Tomme noire </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



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/>

