




# MENUS COLLEGES DU 21 mars au 1er avril 2022

lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
<p>Rôti de dinde à l'estragon </p> <p>Flageolets à l'ail</p> <p>Petit suisse nature ou Yaourt nature </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Pamplemousse ou Salade verte vinaigrette </p> <p>Porc aux pruneaux ou Poulet aux pruneaux </p> <p>Carottes </p> <p>Crème chocolat ou Crème caramel </p> <p>Fruits à la demande </p>	<p>Bœuf Bourguignon </p> <p>Pommes de terre </p> <p>Camembert ou Saint Nectaire </p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Colin aigre-doux </p> <p>Brocolis </p> <p>Yaourt saveur citron ou Yaourt saveur banane </p> <p>Far breton ou Eclair au café </p> <p>Fruits à la demande </p>
lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
<p>Betteraves à la ciboulette ou Maïs vinaigrette </p> <p>Filet de limande pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture d'abricot </p> <p>Fruits à la demande </p>	<p>Blanquette de veau</p> <p>Riz </p> <p>Cantal Jeune ou Gouda </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Escalope de poulet à la Dijonnaise </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Brie ou Emmental </p> <p>Crêpe sucrée ou Tarte Normande </p> <p>Fruits à la demande </p>	<p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc ou Petit suisse nature </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

