











































# MENUS COLLEGES DU 4 au 15 avril 2022

lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
 Dahl de lentilles et Riz Basmati   Petit suisse nature ou Fromage blanc   Corbeille de fruits 	Cuisse de poulet aux herbes de Provence   Purée de carottes   Saint Nectaire ou Camembert  Compote pomme et Galette ou Compote pomme-poire et Galette   Fruits à la demande 	Brandade de colin   Yaourt saveur banane ou Yaourt saveur citron   Corbeille de fruits 	Taboulé ou Pommes de terre, cornichons   Rôti de porc au jus ou Rôti de dinde au jus  Haricots plats à l'ail Crème vanille ou Crème chocolat   Fruits à la demande 
lundi 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022
Lieu à la ciboulette  Riz   Yaourt nature ou Petit suisse nature   Corbeille de fruits 	Gratin Brocolis, Macaroni, Mozzarella   Camembert ou Cantal Jeune  Compote pomme-poire ou Compote pomme-banane   Fruits à la demande 	Radis rouges vinaigrette ou Carottes râpées vinaigrette Dinde au caramel  Petits pois  Crème chocolat ou Crème vanille   Fruits à la demande 	 Salade verte vinaigrette ou Pamplemousse  Merguez Flageolets à la tomate Fromage blanc au coulis de framboise ou Fromage blanc au miel   Fruits à la demande 

 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

