




# MENUS COLLEGES DU 9 au 20 MAI 2022

lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
<p>Mais vinaigrette </p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Vache Qui Rit </p> <p>Compote pomme-abricot-banane </p> <p>Fruits à la demande </p>	<p>Betteraves vinaigrette ou Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Colin meunière </p> <p>Epinards au fromage ail et fines herbes </p> <p>Crème chocolat ou Crème vanille </p> <p>Fruits à la demande </p>	<p>Merguez</p> <p>Carottes à l'ail </p> <p>Emmental ou Cantal Jeune  </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Chili sin carne et Riz </p> <p>Yaourt nature ou Fromage blanc </p> <p>Corbeille de fruits </p>
lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
<p>Carottes râpées ou Salade verte vinaigrette </p> <p>Lieu au citron </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat </p> <p>Fruits à la demande </p>	<p>Taboulé ou Pommes de terre et cornichons </p> <p>Boeuf charcutière </p> <p>Brocolis </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ou Yaourt à la confiture d'abricot </p> <p>Fruits à la demande </p>	<p>Dahl de lentilles et Riz Basmati  </p> <p>Fromage blanc ou Petits Suisse  </p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Escalope de dinde </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Brie ou Saint Nectaire  </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/>

