
















































MENUS COLLEGES DU 6 au 17 JUIN 2022

lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Férié	<p>Paupiette de veau à la crème</p> <p> Printanière de légumes </p> <p> Camembert ou Tomme noire </p> <p> Corbeille de fruits </p>	<p> Concombres vinaigrette ou Tomates vinaigrette </p> <p>Cabillaud à l'oseille </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture de fraise </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Cuisse de poulet au jus </p> <p>Riz Basmati </p> <p> Petits suisse ou Fromage blanc </p> <p> Pastèque ou Melon </p> <p style="text-align: center; color: magenta;">Menu proposé par les élèves de CE1 de l'école Montempoivre</p>
lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
<p> Tomates au basilic ou Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Steak haché à la Dijonnaise </p> <p>Purée de céleri </p> <p>Crème chocolat ou Crème caramel </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Chili de légumes et Boulgour </p> <p> Cantal Jeune ou Saint Nectaire </p> <p> Corbeille de fruits </p>	<p> Concombres à la ciboulette ou Salade verte vinaigrette </p> <p>Veau forestière</p> <p> Carottes </p> <p>Yaourt à la confiture d'abricot ou Yaourt au miel et Galette pur beurre </p> <p> Fruits à la demande </p>	<p>Nuggets végétariens avec crème onctueuse</p> <p> Courgettes à l'ail </p> <p>Fromage blanc ou Petits suisse </p> <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme </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

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

