





























# MENUS COLLEGES DU 1er au 9 septembre 2022


Restauration pour les 6<sup>èmes</sup> de Germaine Tillion


lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 2022
		 Concombres Bulgare ou Tomates vinaigrette  Coquillettes bolognaise   Crème chocolat ou Crème vanille  Pain de campagne   Fruits à la demande 	Pas de restauration


lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
 Pommes de terre, mozzarella, champignons    Emmental ou Saint Nectaire   Corbeille de fruits  Pain de campagne 	 Maïs vinaigrette ou Betteraves vinaigrette   Lieu à la ciboulette  Petits pois  Fromage blanc au coulis de mangue abricot ou Fromage blanc au coulis de framboise  Baguette   Fruit à la demande 	 Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, œufs durs   Petit suisse nature ou Yaourt nature  Compote pomme-banane ou Compote pomme-abricot  Pain de campagne   Fruit à la demande 	 Jambon de porc ou Jambon de dinde  Purée de céleri   Camembert ou Tomme noire   Corbeille de fruits  Baguette 

 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/>

