

MENUS COLLEGES DU 12 au 23 septembre 2022

lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 2022
 Betteraves vinaigrette ou Tomates vinaigrette   Filet de limande pané  Epinards au fromage frais ail et fines herbes   Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat  Baguette   Fruits à la demande 	 Salade estivale : Taboulé, poulet    Fromage blanc ou Petit suisse nature   Corbeille de fruits  Pain de campagne 	Sauté de dinde au citron   Courgettes à l'ail   Brie ou Gouda  Tarte Normande ou Flan nature  Baguette   Fruits à la demande 	 Dahl de lentilles et Riz Basmati  Yaourt au sucre de canne Yaourt saveur banane  Salade de fruits frais  Pain de campagne 
lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Macaroni bolognaise végétale   Fromage blanc ou Yaourt nature   Corbeille de fruits  Pain de campagne 	Sauté de bœuf aux olives  Haricots verts   Cantal Jeune Saint Nectaire  Flan nature ou Eclair au café  Baguette   Fruits à la demande 	Gratin de chou-fleur et pommes de terre   Petit suisse nature ou Fromage blanc   Corbeille de fruits  Baguette 	 Salade verte ou Carottes râpées   Thiebou Guinar  Yaourt à la confiture de fraise ou Yaourt à la confiture d'abricot  Pain de campagne   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

 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/>

