




# MENUS COLLEGES DU 10 au 21 octobre 2022

lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
<p>Filet de cabillaud aux poireaux</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt saveur banane ou Yaourt saveur citron</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Salade verte vinaigrette ou Carottes râpées à l'orange</p> <p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat</p> <p>Baguette</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Sauté de veau au curry</p> <p>Carottes</p> <p>Emmental ou Brie</p> <p>Eclair au chocolat ou Crêpe sucrée</p> <p>Baguette</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Chili de légumes et Boulgour</p> <p>Fromage blanc ou Petit suisse nature</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain de campagne</p>
lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
<p>Maïs vinaigrette ou Betteraves à la ciboulette</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Compote pomme-abricot ou Compote pomme</p> <p>Baguette</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Hachis parmentier végétal</p> <p>Yaourt nature ou Petit suisse nature</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Endives aux croûtons ou Salade verte aux croûtons</p> <p>Colin aux câpres</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc au coulis de framboise ou Fromage blanc au miel</p> <p>Baguette</p> <p>Fruits à la demande</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette</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/>

