

















MENUS COLLEGES DU 26 septembre au 7 octobre 2022


lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
 <p>Mais vinaigrette ou Betteraves vinaigrette</p>  <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Brocolis </p> <p>Crème vanille ou Crème caramel </p> <p>Baguette </p>  <p>Fruits à la demande </p>	 <p>Tomme noire ou Emmental </p>  <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain campagne </p>	 <p>Coquillettes à la Mexicaine</p>  <p>Fromage blanc ou Yaourt nature</p>  <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme</p> <p>Baguette </p>  <p>Fruits à la demande </p>	 <p>Lieu à la crème</p>  <p>Purée de courge butternut</p>  <p>Yaourt nature ou Petit suisse nature</p>  <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette </p>

lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
<p>Merguez</p> <p>Flageolets à l'ail</p>  <p>Saint Nectaire ou Camembert </p>  <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ou Pommes de terre et cornichons </p> <p>Colin meunière </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Crème caramel ou Crème vanille </p> <p>Baguette </p>  <p>Fruits à la demande </p>	<p>Radis rouges vinaigrette ou Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pommes de terre, mozzarella, champignons </p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture d'abricot </p> <p>Pain de campagne </p>  <p>Fruits à la demande </p>	<p>Rôti de porc au jus ou Rôti de dinde au jus </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre </p>  <p>Fromage blanc ou Yaourt nature </p> <p>Tarte aux pommes ou Flan </p> <p>Baguette </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

 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/>

