


































MENUS COLLEGES DU 7 au 18 novembre 2022

lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
<p>Macaroni à la Catalane ⁴⁻¹³ </p> <p>Vache Qui Rit ⁸ </p> <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Sauté de veau au curry ¹¹</p> <p>Carottes ⁸ </p> <p>Saint Nectaire ⁸ ou Camembert ⁸  Flan ⁴⁻⁸⁻¹² ou Tarte Normande ⁴⁻⁸⁻¹²  Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>Cuisse de poulet miel et paprika </p> <p>Petits pois ⁸ </p> <p>Crème caramel ⁸ ou Crème chocolat ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Férié</p>

lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ ou Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Merguez aux herbes de Provence</p> <p>Semoule ⁴ </p> <p>Fromage blanc au miel ⁸ ou Fromage blanc au coulis de framboise ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Velouté de lentilles corail ³⁻⁸ </p> <p>Filet de limande pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Poêlée paysanne ³⁻⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ ou Flan vanille nappé caramel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Rôti de dinde sauce charcutière </p> <p>Trio de légumes ³⁻⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸ ou Petits-suisse nature ⁸  Eclair au chocolat ²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair au café ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Purée de courge Butternut ⁸ </p> <p>Tomme noire ⁸ ou Emmental ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>






Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	1	Arachide	2
Céleri	3	Crustacé	5
Fruits à coques	6	Lait	8
Lupin	9	Moutarde	11
Œuf	12	Soja	14
Céréale contenant du gluten	4		
Graine de sésame	7		
Mollusque	10		
Poisson	13		

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/>

Labels

Denrées issues de l'agriculture biologique	
Poisson issu de la pêche durable	
Label Rouge	
Appellation d'Origine Protégée	
Indication Géographique Protégée	
Repas végétarien	
Objectifs développement durable	
Produits subventionnés par l'U.E.	