

# MENUS COLLEGES DU 21 novembre au 2 décembre 2022

lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup> ou Endives aux pommes <sup>1-11</sup> Hachis Parmentier de bœuf <sup>4-8</sup> Yaourt à la vergeoise <sup>8</sup> ou Yaourt à la confiture d'abricot <sup>8</sup> Pain de campagne <sup>4</sup> Fruit à la demande	Sauté de dinde au caramel <sup>4-14</sup> Petits pois <sup>8</sup> Cantal Jeune <sup>8</sup> ou Brie <sup>8</sup> Corbeille de fruits Baguette <sup>4</sup> Fruit à la demande	Gratin julienne, macaroni, mozzarella <sup>3-4-8</sup> Camembert <sup>8</sup> ou Gouda <sup>8</sup> Salade de fruits frais Pain de campagne <sup>4</sup> Fruit à la demande	Taboulé <sup>4</sup> ou Pommes de terre et cornichons <sup>1-11</sup> Cabillaud aux poireaux <sup>3-8-13</sup> Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>8</sup> Fromage blanc à la confiture de fraise <sup>8</sup> ou Fromage blanc au miel <sup>8</sup> Baguette <sup>4</sup> Fruit à la demande
lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
Coquillettes à la Mexicaine <sup>4-8-14</sup> Petits suisses naturels <sup>8</sup> ou Yaourt nature <sup>8</sup> Corbeille de fruits Pain de campagne <sup>4</sup> Fruit à la demande	Velouté de courge Butternut <sup>3-8</sup> Filet de colin meunière <sup>4-8-13</sup> Haricots verts <sup>8</sup> Crème vanille <sup>8</sup> ou Crème chocolat <sup>8</sup> Baguette <sup>4</sup> Fruit à la demande	Jambon de porc ou Jambon de dinde Poêlée de légumes au curry <sup>3-11</sup> Fromage blanc <sup>8</sup> ou Yaourt nature <sup>8</sup> Barre marbrée <sup>4-8-12</sup> ou Quatre quart <sup>4-8-12</sup> Baguette <sup>4</sup> Fruit à la demande	Mâche vinaigrette <sup>1-11</sup> ou Carottes râpées vinaigrette <sup>1-11</sup> Gratin Brocolis et Pommes de terre <sup>4-8</sup> Yaourt au miel <sup>8</sup> ou Yaourt à la confiture de fraise <sup>8</sup> Baguette <sup>4</sup> Fruit à la demande








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.	