




# MENUS COLLEGES DU 5 au 16 décembre 2022

lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
<p>Velouté de lentilles corail <sup>3-8</sup> </p> <p>Lieu à la ciboulette <sup>8-13</sup> </p> <p> Carottes à l'ail et au cumin </p> <p>Crème caramel <sup>8</sup> </p> <p>ou Crème vanille <sup>8</sup> </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Endives vinaigrette <sup>1-11</sup> ou Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Macaroni Bolognaise végétale <sup>4-8-14</sup> </p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot <sup>8</sup> </p> <p>ou Fromage blanc au miel <sup>8</sup> </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p> Brie <sup>8</sup> </p> <p>ou Saint Nectaire <sup>8</sup> </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p>Bœuf mironton <sup>1-3-4</sup> </p> <p>Pommes de terre <sup>8</sup> </p> <p>Yaourt nature <sup>8</sup> </p> <p>ou Petits suisses naturels <sup>8</sup> </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </p>
<b>Repas de Noël</b>			
lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
<p>Endives vinaigrette <sup>1-11</sup> ou Carottes râpées vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Chili de légumes et Boulgour <sup>3-4-8</sup> </p> <p>Crème vanille <sup>8</sup> </p> <p>ou Crème caramel <sup>8</sup> </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </p>	<p>Lieu à la béchamel <sup>4-8-13</sup> </p> <p>Trio de légumes <sup>3-8</sup> </p> <p> Tomme noire <sup>8</sup> </p> <p>ou Camembert <sup>8</sup> </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p>Mâche aux fruits secs et chèvre <sup>1-6-8-11</sup></p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence </p> <p>Purée de courge Butternut <sup>8</sup> </p> <p>Sapin aux 2 chocolats <sup>4-8-12-14</sup></p> <p>Surprise <sup>4-8-14</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Semoule <sup>4</sup> </p> <p> Plateau de fromages <sup>8</sup> </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </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.	