





















MENUS COLLEGES du 16 au 27 janvier 2023

lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
<p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence </p> <p>Haricots blancs à la Provençale</p> <p>Saint Nectaire ⁸ ou Tomme noire ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Velouté de carottes ³⁻⁸ </p> <p>Colin aux poireaux ³⁻⁸⁻¹³ </p> <p>Blé ⁴⁻⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ ou Crème caramel ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Endives vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Coquillettes à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt au miel ⁸ ou Yaourt à la confiture d'abricot ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde </p> <p>Purée de céleri ³⁻⁸ </p> <p>Brie ⁸ ou Emmental ⁸ </p> <p>Compote pomme et Galette ⁴⁻⁸⁻¹² ou Compote pomme-banane et Galette ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>

lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
<p>Cabillaud sauce aurore ⁴⁻⁸⁻¹³ </p> <p>Chou-fleur ⁸ </p> <p>Cantal Jeune ⁸ ou Camembert ⁸ </p> <p>Barre marbrée ⁴⁻⁸⁻¹² ou Quatre-quart ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Gratin de julienne, macaroni, mozzarella ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Gouda ⁸ ou Saint Nectaire ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Riz ⁸ </p> <p>Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸ </p> <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>Veau au curry ¹¹</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸ </p> <p>Crème caramel ⁸ ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </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.	