

MENUS COLLEGES du 30 janvier au 10 février 2023

lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
<p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Tomme noire ⁸  ou Brie ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Coquillettes ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt aux fruits mixés ⁸  ou autre produit laitier ⁸ </p> <p>Compote ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </p>	<p>Colin au citron ⁸⁻¹³ </p> <p>Purée de brocolis ⁸ </p> <p>Emmental ⁸  ou Saint Nectaire ⁸ </p> <p>Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹² ou Eclair au café ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </p>	<p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse ³⁻⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹²</p> <p>Petits pois ⁸ </p> <p>Petit Suisse nature ⁸  ou Fromage blanc ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>
lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
<p>Rôti de dinde à l'estragon ⁸ </p> <p>Lentilles à l'orientale ⁸ </p> <p>Camembert ⁸  ou Gouda ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Velouté de légumes ³⁻⁸ </p> <p>Colin meunière ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹³ </p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸  ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </p>	<p>Taboulé ⁴  ou Pommes de terre aux olives ¹⁻¹¹</p> <p>Merguez</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸  ou Fromage blanc au miel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </p>	<p>Gratin de chou-fleur, coquillettes, mozzarella ⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸  ou Petit Suisse nature ⁸ </p> <p>Salade de fruits frais ⁸ </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.	