





































# MENUS COLLEGES du 6 au 17 mars 2023

lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
 Dahl de lentilles <sup>11</sup>  Riz Basmati <sup>8</sup>  Vache Qui Rit <sup>8</sup>  Compote pomme-banane ou Compote pomme  Pain de campagne <sup>4</sup>  Fruit à la demande  	Ravioli aux légumes <sup>3-4-12</sup>  Yaourt nature <sup>8</sup>  ou Petit Suisse nature <sup>8</sup>  Corbeille de fruits   Baguette <sup>4</sup> 	Pamplemousse ou Radis vinaigrette <sup>1-11</sup>  Lieu à l'oseille <sup>8-13</sup>  Semoule <sup>4</sup>  Fromage blanc à la confiture d'abricot <sup>8</sup>  ou Fromage blanc au miel <sup>8</sup>  Pain de campagne <sup>4</sup>  Fruit à la demande  	Taboulé <sup>4</sup>  ou Pommes de terre et cornichons <sup>1-11</sup>  Veau au curry Carottes <sup>8</sup>  Crème vanille <sup>8</sup>  ou Crème chocolat <sup>8</sup>  Pain de campagne <sup>4</sup>  Fruit à la demande  

lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup>  ou Carottes râpées <sup>1-11</sup>  Colin aux poireaux <sup>3-8-13</sup>  Blé <sup>4-8</sup>  Crème caramel <sup>8</sup>  ou Flan vanille nappé caramel <sup>8</sup>  Pain de campagne <sup>4</sup>  Fruit à la demande  	Macaroni Bolognaise végétale <sup>4-8-14</sup>  Tomme noire <sup>8</sup>  ou Camembert <sup>8</sup>  Corbeille de fruits   Pain de campagne <sup>4</sup> 	Endives aux croûtons <sup>1-4-8-11</sup> ou Mâche vinaigrette <sup>1-11</sup> Gratin chou-fleur et pommes de terre <sup>4-8</sup>  Yaourt au miel <sup>8</sup>  ou Yaourt à la confiture d'abricot <sup>8</sup>  Baguette <sup>4</sup>  Fruit à la demande  	Rôti de dinde aux oignons  Haricots blancs à la Provençale Fromage blanc <sup>8</sup>  ou Petit Suisse nature <sup>8</sup>  Corbeille de fruits   Baguette <sup>4</sup> 








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.	