

MENUS COLLEGES du 20 au 31 mars 2023

lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
<p>Coquillettes à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p> Gouda ⁸ ou Emmental ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Filet de limande pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Purée de carottes ⁸ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁸ ou Yaourt aux fruits mixés ⁸ </p> <p> Salade de fruits frais </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p> Brie ⁸ </p> <p>ou Saint Nectaire ⁸</p> <p>Flan ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>ou Eclair au café ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Pommes de terre et cornichons ¹⁻¹¹ ou Taboulé ⁴ </p> <p> Porc aux pruneaux ou Dinde aux pruneaux </p> <p>Trio de légumes ⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ ou Crème caramel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>

lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
<p>Steak haché à l'échalote ³ </p> <p> Lentilles à l'orientale </p> <p> Journée nationale Fromage</p> <p>Plateau de fromages ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Poulet aigre-doux ⁴⁻¹⁴ </p> <p>Printanière de légumes ³ </p> <p> Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸ </p> <p>Tarte Normande aux pommes ⁴⁻⁸⁻¹² ou Eclair à la vanille ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Pamplemousse ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Gratin julienne, macaroni, mozzarella ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁸ ou Yaourt à la vergeoise ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Endives aux pommes ¹⁻¹¹ ou Carottes râpées ¹⁻¹¹ </p> <p>Lieu à l'oseille ⁸⁻¹³ </p> <p>Riz ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Pain de campagne 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.	