




























































MENUS COLLEGES du 3 au 14 avril 2023

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
<p>Merguez aux herbes de Provence</p> <p>Pommes de terre ⁸ </p> <p> Petit Suisse nature ⁸ ou Fromage blanc ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Colin aux poivrons et curry ³⁻¹¹⁻¹³ </p> <p>Poêlée paysanne ³⁻⁸ </p> <p> Cantal Jeune ⁸  ou Camembert ⁸ </p> <p>Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹²  ou Quatre quart ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande ⁴ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹  ou Radis vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Fromage blanc au coulis de framboise ⁸  ou Fromage blanc au miel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande ⁴ </p>	<p>Mais vinaigrette ¹⁻¹¹  ou Betteraves ciboulette ¹⁻¹¹ </p> <p>Sauté de bœuf asiatique ¹⁻⁴⁻¹⁴ </p> <p>Carottes ⁸ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸  ou Crème chocolat ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande ⁴ </p>
<p>lundi 10 avril 2023</p> <p>Férialé</p>	<p>Brandade de colin ³⁻⁴⁻⁸⁻¹³ </p> <p> Yaourt nature ⁸  ou Petit Suisse nature ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Poulet à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹ </p> <p>Petits pois ⁸  Brie ⁸ </p> <p> ou Saint Nectaire ⁸ </p> <p>Eclair à la vanille ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴  ou Eclair au café ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande ⁴ </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹  ou Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Nuggets végétarien avec crème onctueuse ³⁻⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹² </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸  ou Flan vanille nappé caramel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande 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.	