









MENUS COLLEGES du 2 au 13 octobre 2023

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
<p>Rôti de porc aux pruneaux ou Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre 8 Brie 8 ou Saint Nectaire 8 Barre marbrée 4-12 ou Cake nature 4-8-12</p> <p>Baguette 4</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Curvi Rigati à la Mexicaine 3-4-8</p> <p>Petit suisse nature 8 ou Fromage blanc 8</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne 4</p>	<p>Lieu à la crème 8-13</p> <p>Purée de courge Butternut 8</p> <p>Emmental 8 ou Camembert 8</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette 4</p>	<p>Carottes râpées à l'orange 1-11 ou Salade verte vinaigrette 1-11</p> <p>Sauté de bœuf asiatique 1-4-14</p> <p>Riz Basmati 8</p> <p>Crème chocolat 8 ou Crème vanille 8</p> <p>Pain de campagne 4</p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
<p>Merguez</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Cantal jeune 8 ou Gouda 8</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette 4</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Taboulé 4 ou Pommes de terre et cornichons 1-11</p> <p>Colin aux poireaux 3-8-13</p> <p>Poêlée de légumes au curry 3-11</p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot 8 ou Fromage blanc à la vergeoise 8</p> <p>Baguette 4</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Sauté de poulet aigre doux 4-14</p> <p>Blé 4-8</p> <p>Camembert 8 ou Tomme noire 8</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain de campagne 4</p>	<p>Maïs vinaigrette 1-11 ou Betteraves vinaigrette 1-11</p> <p>Gratin de brocolis, macaronis et mozzarella 4-8</p> <p>Crème vanille 8 ou Crème caramel 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		

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.	



Ces menus sont validés par une commission des menus. Les menus, les produits, les origines des viandes et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Dans ce cas, les informations seront affichées dans chaque restaurant avant le début du service.

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet <https://cdeparis12.fr/>