








MENUS COLLEGES du 18 au 29 septembre 2023

lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
<p>Colin Epicé'or ⁸⁻¹³ </p> <p>Riz 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>Cuisse de poulet aux herbes de Provence ⁸ </p> <p>Haricots verts à l'ail ⁸ </p> <p>Cantal jeune ⁸ ou Gouda ⁸ </p> <p>Eclair au chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair au café ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </p>	<p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Saint Nectaire ⁸ ou Brie ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ ou Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Fingers 3 graines ³⁻⁴⁻¹¹⁻¹⁴ avec crème onctueuse ⁸⁻¹² </p> <p>Brocolis ⁸ </p> <p>Yaourt à la vergeoise ⁸ ou Yaourt à la confiture de fraise ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </p>
lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
<p>Gratin de julienne de légumes et pommes de terre ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Gouda ⁸ ou Camembert ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Carottes râpées ¹⁻¹¹ </p> <p>Cabillaud à l'oseille ⁸⁻¹³ </p> <p>Macaronis ⁸ </p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸ ou Fromage blanc au miel ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </p>	<p>Tajine de dinde aux abricots ¹ </p> <p>Semoule ⁴ </p> <p>Tomme noire ⁸ ou Emmental ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Steak haché à l'échalote ³ </p> <p>Petits pois ⁸ </p> <p>Yaourt nature ⁸ ou Fromage blanc ⁸ </p> <p>Tarte aux pommes ⁴⁻⁸ ou Flan ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande ⁸ </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/>