


































MENUS COLLEGES du 16 au 20 octobre 2023









lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
 <p>Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p> Saint Nectaire ⁸ ou Brie ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Radis vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Escalope de dinde charcutière </p> <p>Farfalles ⁴⁻⁸ </p> <p>Crème caramel ⁸ </p> <p>ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Carottes râpées au citron et à la coriandre ¹⁻¹¹ </p> <p>Sauté de bœuf mironton ¹⁻³⁻⁴ </p> <p> Purée de courge butternut ⁸ </p> <p> Fromage blanc et pommes aux deux textures ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Julienne à la ciboulette ⁸⁻¹³ </p> <p>Poêlée paysanne </p> <p> Plateau de fromages ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>

Bonnes vacances ...

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/>