









# MENUS COLLEGES du 6 au 17 novembre 2023

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
<p>Macaronis à la Catalane <sup>4-13</sup></p> <p>Vache qui Rit <sup>8</sup></p> <p>Compote pomme-banane ou Compote pomme</p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles <sup>3-4</sup></p> <p>Sauté de dinde au citron</p> <p>Brocolis <sup>8</sup></p> <p>Flan vanille nappé caramel <sup>8</sup> ou Crème saveur café <sup>8</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Couscous royal <sup>3-4-11</sup></p> <p>Petit suisse nature <sup>8</sup> ou Yaourt nature <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette <sup>4</sup></p>	<p>Carottes râpées à la menthe <sup>1-11</sup> ou Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Gratin de julienne de légumes et pommes de terre <sup>3-4-8</sup></p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricot <sup>8</sup> ou Fromage blanc au miel <sup>8</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
<p>Betteraves à la ciboulette <sup>1-11</sup> ou Maïs vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise <sup>1-8-11-14</sup></p> <p>Purée de carottes-panais <sup>8</sup></p> <p>Yaourt à la vergeoise <sup>8</sup> ou Yaourt à la confiture de fraise <sup>8</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Fingers aux trois graines et crème onctueuse <sup>3-4-8-11-12-14</sup></p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>8</sup></p> <p>Tomme noire <sup>8</sup> ou Brie <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette <sup>4</sup></p>	<p>Mafé de boeuf <sup>2-3</sup></p> <p>Riz Basmati <sup>8</sup></p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup> ou Petit suisse nature <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup></p>	<p>Velouté de légumes <sup>3-8</sup></p> <p>Chili de légumes et Boulgour <sup>3-4-8</sup></p> <p>Crème chocolat <sup>8</sup> ou Crème vanille <sup>8</sup></p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup></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/>