









MENUS COLLEGES du 20 novembre au 1er décembre 2023

lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
<p>Rôti de dinde à l'estragon ⁸</p> <p>Carottes ⁸</p> <p>Camembert ⁸ ou Tomme de Savoie ⁸</p> <p>Moelleux nature ou Barre marbrée</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Pommes de terre et cornichons ¹⁻¹¹</p> <p>Sauté de veau au curry ¹¹</p> <p>Trio de légumes anciens ⁸</p> <p>Riz au lait ⁸ ou Yaourt à la confiture de framboise ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Endives vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Julienne aux poireaux ³⁻⁸⁻¹³</p> <p>Semoule ⁸</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁸ ou Fromage blanc au miel ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Chorba ³⁻⁴⁻¹¹</p> <p>Crousti'fromage ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Haricots verts ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>
lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
<p>Hachs Parmentier végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Cantal jeune ⁸ ou Coulommiers ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Steak haché à l'échalote ³</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Yaourt au sucre de canne ⁸ ou Petit suisse aux fruits ⁸</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Velouté de lentilles corail ³⁻⁸</p> <p>Hoki pané ⁴⁻¹³</p> <p>Chou-fleur ⁸</p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸ ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde</p> <p>Farfalles</p> <p>Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette 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		

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/>