









MENUS COLLEGES du 4 au 15 décembre 2023

lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>Saucisses de volaille aux herbes de Provence </p> <p>Carottes ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸ ou Crème saveur café ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande  </p>	<p>Gratin brocolis, macaronis et mozzarella ⁴⁻⁸ </p> <p>Saint Nectaire ⁸ ou Emmental ⁸  </p> <p>Corbeille de fruits  </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Gouda ⁸ ou Camembert ⁸  </p> <p>Compote pomme-abricot ou Compote pomme  </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande  </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ ou Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Colin aux poivrons et curry ³⁻¹¹⁻¹³ </p> <p>Purée de courge Butternut ⁸ </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁸ ou Yaourt à la vergeoise ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande  </p>
lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
<p>Cabillaud au citron ⁸⁻¹³ </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre </p> <p>Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸  </p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹² ou Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande  </p>	<p>Velouté de carottes ³⁻⁸ </p> <p>Blanquette de dinde ⁴⁻⁸  </p> <p>Riz ⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ ou Crème chocolat ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande  </p>	<p>Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹ ou Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Gratin montagnard ⁸ </p> <p>Compote pomme-banane ou Compote pomme  </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande  </p>	<p>Merguez aux herbes de Provence  </p> <p>Petits pois ⁸ </p> <p>Coulommiers ⁸ ou Tomme noire 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/>