






































































MENUS COLLEGES du 8 au 19 janvier 2024

lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
 Dahl de lentilles ¹¹  Riz Basmati ⁸   Vache Qui Rit ⁸  Compote pomme ou Compote pomme-banane  Pain de campagne ⁴   Fruit à la demande 	Pommes de terre, cornichons ¹⁻¹¹  ou Taboulé ⁴ Sauté de veau charcutière  Carottes ⁸  Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁸  ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁸ Baguette ⁴   Fruit à la demande 	Parmentier de Butternut ⁴⁻⁸⁻¹⁴   Saint Nectaire ⁸  ou Emmental ⁸   Corbeille de fruits  Pain de campagne ⁴ 	Cuisse de poulet aux herbes de Provence  Haricots verts à l'estragon ⁸  Yaourt mixé pêche ⁸  ou Petit Suisse aux fruits ⁸  Couronne des rois aux pépites de chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²  Baguette ⁴   Fruit à la demande 

lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Lieu au citron ⁸⁻¹³  Purée de céleri ³⁻⁸  Petit Suisse aux fruits ⁸  ou Yaourt saveur citron ⁸  Barre marbrée ⁴⁻¹²  ou Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² Baguette ⁴   Fruit à la demande 	Velouté de lentilles corail ³⁻⁸  Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella ⁸  Crème chocolat ⁸  ou Crème saveur café ⁸  Pain de campagne ⁴   Fruit à la demande 	Rôti de dinde aux pruneaux  Duo de carottes et pommes de terre ⁸   Coulommiers ⁸  ou Gouda ⁸  Compote pomme-poire ou Compote pomme  Baguette ⁴   Fruit à la demande 	Steak haché au poivre vert ⁸  Farfalles ⁸   Yaourt nature ⁸  ou Fromage blanc ⁸   Corbeille de fruits  Pain de campagne ⁴ 

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/>