

MENUS COLLEGES du 18 au 22 décembre 2023

Menu de Noël élaboré par les élèves de la maternelle 253 bis avenue Daumesnil









lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
 Dahl de lentilles ¹¹ 	Velouté de légumes ³⁻⁸ 	Salade verte, pommes et Gouda ¹⁻⁸⁻¹¹ 	Boulettes de bœuf à la tomate ⁴ 
Riz Basmati ⁸ 	Colin pané ⁴⁻¹³ 	Sauté de poulet forestière 	Semoule ⁸ 
 Petit suisse nature ou Fromage blanc ⁸ 	Trio de légumes ⁸ 	Pommes de terre rissolées 	 Plateau de fromages ⁸ 
 Corbeille de fruits 	Crème chocolat ou Crème caramel ⁸ 	 Clémentine 	 Corbeille de fruits 
Pain de campagne ⁴ 	Baguette ⁴ 	Baguette aux céréales ⁴ 	Pain de campagne ⁴ 
	 Fruit à la demande 	Surprise Noël 2023 ⁸⁻¹⁴ 	

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/>