







MENUS COLLEGES du 22 janvier au 2 février 2024

lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>Merguez </p> <p> Lentilles vertes </p> <p>Yaourt coco ⁸  ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Escalope de dinde au caramel ⁴⁻¹⁴ </p> <p>Duo petits pois et navets </p> <p> Tomme noire ⁸  ou Saint Nectaire ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Colin pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Epinards à la crème </p> <p> Yaourt nature ⁸  ou Petit suisse nature ⁸ </p> <p>Tarte aux pommes ⁴⁻⁸  ou Flan ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p> Emmental ⁸  ou Cantal jeune ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>
lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
<p>Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹  ou Mâche aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹ </p> <p>Gratin de julienne de légumes et pommes de terre ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p>Yaourt à la vergeoise ⁸  ou Yaourt à la confiture de fraise ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Sauté de bœuf asiatique ¹⁻⁴⁻¹⁴ </p> <p>Blé ⁴⁻⁸ </p> <p> Camembert ⁸  ou Emmental ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Velouté de carottes ³⁻⁸ </p> <p>Saucisses de volaille aux herbe de Provence </p> <p>Haricots blancs à l'ail </p> <p>Crème vanille ⁸  ou Crème chocolat ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Julienne à la béchamel ⁴⁻⁸⁻¹³ </p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p> Cantal jeune ⁸  ou Saint Nectaire ⁸ </p> <p>Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹²  ou Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </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/>