

MENUS COLLEGES du 5 au 9 février et du 26 février au 1er mars 2024

lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
<p>Cabillaud aux poireaux ⁸⁻¹³ </p> <p>Purée de patate douce ⁸ </p> <p> Brie ⁸ ou Gouda ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Jambon de Porc ou Jambon de dinde </p> <p>Trio de légumes ⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸ </p> <p>Eclair au chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair au café ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Velouté Dubarry ³⁻⁸ </p> <p>Chili de légumes et Boulgour ³⁻⁴⁻⁸ </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>Boulette de bœuf à la tomate ⁴ </p> <p>Semoule ⁴ </p> <p> Plateau de fromages ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>
lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
<p>Macaronis à la Catalane ⁴⁻¹³ </p> <p> Vache Qui Rit ⁸ </p> <p>Compote pomme-banane ou Compote pomme </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Escalope de dinde Tandoori ⁸ </p> <p>Polenta crémeuse ⁸ </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁸ ou Fromage blanc au miel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Steak haché à l'échalote ³ </p> <p>Frites </p> <p> Cantal jeune ⁸ ou Emmental ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p> Pamplemousse ou Radis rouges vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Nuggets de blé croustillant avec crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Trio de légumes ⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ ou Crème chocolat ⁸ </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/>