









MENUS COLLEGES du 4 au 15 mars 2024

lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
<p>Carottes râpées à l'orange ¹⁻¹¹ ou Endives vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Merguez aux herbes de Provence</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Crème caramel au beurre salé ⁸ ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Hachis Parmentier végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Brie ⁸ ou Saint Nectaire ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>	<p>Hoki pané ⁴⁻¹³</p> <p>Haricots verts à l'estragon ⁸</p> <p>Emmental ⁸ ou Tomme noire ⁸</p> <p>Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair au chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Poulet Yassa ¹⁻³⁻¹¹</p> <p>Riz Basmati ⁴</p> <p>Yaourt saveur citron ⁸ ou Yaourt mixé pêche ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>

lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
<p>Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸</p> <p>Tomme noire ⁸ ou Cantal jeune ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>	<p>Endives aux pommes ¹⁻¹¹ ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Sauté de bœuf aux olives ¹⁻⁸</p> <p>Blé ⁸</p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁸ ou Yaourt à la vergeoise ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella ⁸</p> <p>Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Rôti de porc aux pruneaux ou Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Carottes à l'ail et au cumin</p> <p>Petit suisse aux fruits ⁸ ou Yaourt nature au sucre de canne Flan ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹² ou Tarte Normande ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²</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/>