




















































MENUS COLLEGES du 18 au 29 mars 2024


lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
<p>Colin aigre-doux ⁴⁻¹³⁻¹⁴ </p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸ </p> <p>Yaourt mixé pêche ⁸ </p> <p>ou Yaourt saveur citron ⁸</p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>ou Cake nature ⁴⁻¹²</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande  </p>	<p>Gratin de julienne de légumes, macaronis et mozzarella ³⁻⁴⁻⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p>ou Yaourt nature ⁸</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Paëlla au poulet ⁵⁻¹⁰ </p> <p> Coulommiers ⁸ </p> <p>ou Emmental ⁸</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p> Pamplousse ou Carottes râpées vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Purée de céleri ³⁻⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ </p> <p>ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>


lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
<p>Fingers aux 3 graines et crème onctueuse ³⁻⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes </p> <p> Saint Nectaire ⁸ </p> <p>ou Cantal jeune ⁸</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>ou Endives vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Cabillaud à la Provençale ¹³ </p> <p>Purée de pommes de terre ⁸ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁸ </p> <p>ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Saucisses de volaille </p> <p>Printanière de légumes ³ </p> <p> Emmental ⁸ </p> <p>ou Camembert ⁸</p> <p>Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>ou Eclair vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p> Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p> Fromage blanc ⁸ </p> <p>ou Yaourt nature ⁸</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </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/>