

# MENUS COLLEGES du 29 avril au 10 mai 2024









lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<p>Colin à la Provençale <sup>13</sup></p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse nature <sup>8</sup> ou Yaourt nature <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup></p>	<p>Maïs vinaigrette <sup>1-11</sup> ou Carottes râpées vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Nuggets de blé croustillant avec crème onctueuse <sup>4-8-12</sup></p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Crème chocolat <sup>8</sup> ou Crème vanille <sup>8</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Steak haché au poivre vert <sup>8</sup></p> <p>Purée de carottes <sup>8</sup></p> <p>Emmental <sup>8</sup> ou Saint Nectaire <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette <sup>4</sup></p>	<p>Rôti de porc aux pruneaux ou Rôti de dinde aux pruneaux</p> <p>Haricots blancs à l'ail</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne <sup>8</sup> ou Yaourt mixé pêche <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette <sup>4</sup></p>

lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
<p>Hachis Parmentier <sup>4-8</sup></p> <p>Camembert <sup>8</sup> ou Gouda <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup></p>	<p>Cuisse de poulet au citron <sup>3</sup></p> <p>Petits pois <sup>8</sup></p> <p>Fromage blanc <sup>8</sup> ou Yaourt nature <sup>8</sup></p> <p>Crêpe sucrée <sup>4-8-12</sup> ou Cake nature <sup>4-8-12</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Férial</p>	<p>établissements scolaires fermés</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/>