



















































MENUS COLLEGES du 13 au 24 mai 2024








lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
 Dahl de lentilles ¹¹  Riz Basmati ⁸  Yaourt nature ⁸  ou Petit suisse nature ⁸  Compote pomme ⁸  ou Compote pomme-poire ⁸  Pain de campagne ⁴  Fruit à la demande ⁸ 	Carottes râpées à la menthe ¹⁻¹¹  ou Maïs vinaigrette ¹⁻¹¹  Merguez ⁸  Poêlée paysanne ⁸  Crème vanille ⁸  ou Crème chocolat ⁸  Baguette ⁴  Fruit à la demande ⁸ 	Œufs durs mayonnaise ¹²  ou Œufs durs vinaigrette ¹⁻¹¹⁻¹²  Gratin de brocolis, macaronis et mozzarella ⁴⁻⁸  Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁸  ou Fromage blanc au miel ⁸  Baguette ⁴  Fruit à la demande ⁸ 	Tajine de dinde aux fruits secs ¹  Semoule ⁴  Saint Nectaire ⁸  ou Emmental ⁸  Corbeille de fruits ⁸  Baguette ⁴ 

lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
<p style="text-align: center; color: pink; font-weight: bold;">Férié</p>	Jambon de porc ¹  ou Jambon de dinde ¹  Purée de pommes de terre ⁸  Petit suisse nature ⁸  ou Fromage blanc ⁸  Corbeille de fruits ⁸  Pain de campagne ⁴ 	Taboulé ⁴  ou Pommes de terre et cornichons ¹⁻¹¹  Sauté de veau au curry ¹¹  Trio de légumes ⁸  Crème chocolat ⁸  ou Flan vanille nappé caramel ⁸  Baguette ⁴  Fruit à la demande ⁸ 	Coquillettes à la Volognaise ⁴⁻⁸  Tomme noire ⁸  ou Gouda ⁸  Corbeille de fruits ⁸  Pain de campagne ⁴ 

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/>