

MENUS COLLEGES du 10 au 21 juin 2024

lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
<p>Paupiette de veau à la crème ⁸⁻¹⁴</p> <p>Trio de légumes ⁸</p> <p>Yaourt au sucre de canne ⁸ ou Yaourt mixé fraise ⁸</p> <p>Barre marbrée ⁴⁻¹² ou Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Tomates et concombres vinaigrette</p> <p>Fusilli bolognaise de lentilles ⁴</p> <p>Fromage blanc au miel du Gâtinais ⁸</p> <p>Biscuit Citron Amande ⁴⁻⁶⁻⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Hachis Parmentier végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Cantal jeune ⁸ ou Emmental ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Melon ¹⁻¹¹ ou Carottes râpées à l'orange ¹⁻¹¹</p> <p>Thiebou Guinar ¹⁻³⁻¹¹</p> <p>Crème caramel au beurre salé ⁸ ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
<p>Merguez</p> <p>Pépinettes aux légumes</p> <p>Tomme noire ⁸ ou Brie ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁴</p>	<p>Sauté de poulet charcutière</p> <p>Brocolis ⁸</p> <p>Saint Nectaire ⁸ ou Terra Nostra 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>Taboulé ⁴ ou Pommes de terre et cornichons ¹⁻¹¹</p> <p>Cabillaud à la ciboulette</p> <p>Carottes à l'ail et au cumin</p> <p>Yaourt à la confiture d'abricot ⁸ ou Yaourt à la vergeoise ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Salade estivale : Pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs</p> <p>Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne 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/>