

























































MENUS COLLEGES du 2 au 13 septembre 2024 selon les établissements

lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
<p>Melon ou Pastèque </p> <p> Fusili VoloGnaise ⁴⁻⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸  ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Sauté de dinde au caramel ⁴⁻¹⁴ </p> <p>Haricots verts ⁸ </p> <p> Cantal jeune ⁸  ou Emmental 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>Concombres à la ciboulette ¹⁻¹¹  ou Tomates vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Merguez </p> <p> Lentilles vertes à l'orientale </p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ⁸  ou Fromage blanc au miel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Salade estivale : Pommes de terre, tomates, maïs, œufs durs ¹⁻¹¹⁻¹² </p> <p> Yaourt nature ⁸  ou Fromage blanc ⁸ </p> <p> Fruit de saison </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>

lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
<p>Tomates au basilic ¹⁻¹¹  ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Nuggets de blé croustillant avec crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁸  ou Yaourt à la vergeoise ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Couscous Poulet ³⁻⁴⁻¹¹ </p> <p> Fromage blanc ⁸  ou Petit suisse ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, thon ¹⁻⁴⁻¹¹⁻¹³  </p> <p>Petit suisse aux fruits ⁸  ou Yaourt au sucre de canne ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Carottes râpées à l'orange ¹⁻¹¹  ou Concombres Bulgare ⁸ </p> <p>Chili Sin carne et Riz ¹⁴ </p> <p>Crème caramel au beurre salé ⁸  ou Crème chocolat ⁸ </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		



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/>

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.