









MENUS COLLEGES GUY FLAVIEN et GERMAINE TILLION du 16 au 27 septembre 2024

lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
<p>Colombo de poisson ¹¹⁻¹³</p> <p>Riz ⁸</p> <p>Brie ⁸ ou Gouda ⁸</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Coleslaw ⁸⁻¹²</p> <p>Hachis Parmentier ⁴⁻⁸</p> <p>Fromage blanc au miel ⁸ ou Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Œufs durs mayonnaise ¹¹⁻¹² ou Œufs durs vinaigrette ¹⁻¹¹⁻¹²</p> <p>COFD Curvi Rigati à la Mexicaine ³⁻⁴⁻⁸</p> <p>Crème vanille ⁸ ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Sauté de dinde aux pruneaux</p> <p>Trio de légumes ⁸</p> <p>Gouda ⁸ ou Camembert ⁸</p> <p>Flan nature ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹² ou Tarte aux pommes ⁴⁻⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>
Saveurs Réunionnaises		Saveurs Bretonnes	
lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
<p>Achards de légumes</p> <p>Rougail saucisses</p> <p>Riz Basmati ⁸</p> <p>Yaourt fermier à la vanille Bourbon ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Sauté de veau au curry ¹¹</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ⁸</p> <p>Tomme noire ⁸ ou Saint Nectaire ⁸</p> <p>Cake nature ⁴⁻⁸⁻¹² ou Barre marbrée ⁴⁻¹²</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Eglefin aux poireaux ⁸⁻¹³</p> <p>Frites</p> <p>Camembert ⁸ ou Emmental ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Carottes râpées ¹⁻¹¹</p> <p>Galette complète œuf emmental ¹⁴</p> <p>Yaourt nature ⁸ ou Fromage blanc ⁸</p> <p>Crêpe ⁴⁻⁸⁻¹²</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		

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/>