

# MENUS COLLEGES du 16 au 27 septembre 2024

## Le Grand Repas édition 2024

lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
<p>Steak haché au poivre vert <sup>8</sup> </p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> <p>Coulommiers ou Gouda <sup>8</sup> </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p><b>CoCo RiTon</b> - mets de blé au Cantal et crème onctueuse <sup>4-8-12</sup> </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes <sup>8</sup> </p> <p>Petit suisse ou Yaourt nature <sup>8</sup> </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p>Taboulé menthe coriandre <sup>4</sup> </p> <p>Brandade au Massalé <sup>3-4-8-13</sup> </p> <p>Yaourt, compotée pomme-poire <sup>8</sup> </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Carottes râpées à la menthe <sup>1-11</sup> ou Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup> </p> <p>Blanquette de dinde <sup>4-8</sup> </p> <p>Riz <sup>8</sup> </p> <p>Fromage blanc à la confiture d'abricots <sup>8</sup> ou Fromage blanc au miel <sup>8</sup> </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </p> <p>Fruit à la demande </p>

lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
<p>Coquillettes à la Volognaise <sup>4-8</sup> </p> <p>Cantal jeune ou Tomme noire <sup>8</sup> </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </p>	<p>Paupiette de veau à la Dijonnaise <sup>1-4-11-14</sup> </p> <p>Brocolis <sup>8</sup> </p> <p>Gouda ou Camembert <sup>8</sup> </p> <p>Eclair au chocolat ou Eclair à la vanille <sup>4-6-8-12-14</sup> </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre <sup>8</sup> </p> <p>Fromage blanc ou Petit suisse <sup>8</sup> </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette <sup>4</sup> </p>	<p>Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup> ou Coleslaw <sup>8</sup> </p> <p>Colin aux poivrons et curry <sup>3-11-13</sup> </p> <p>Boulgour <sup>4-8</sup> </p> <p>Yaourt à la vergeoise ou Yaourt à la confiture de fraise <sup>8</sup> </p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup> </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.

