









MENUS COLLEGES du 4 au 15 novembre 2024

lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
<p>Macaronis à la Catalane ⁴⁻¹³</p> <p>Vache Qui Rit ⁸</p> <p>Compote de pomme ou Compote pomme-banane</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Carottes râpées à l'orange ¹⁻¹¹ ou Mâche 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>Tajine de dinde aux fruits secs ¹</p> <p>Semoule ⁴</p> <p>Emmental ou Brie ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>CoCo RiTon= Nuggets blé Cantal et crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸</p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
<p>Férié</p>	<p>Endives aux croûtons ¹⁻⁴⁻¹¹ ou Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹</p> <p>Hachis Parmentier végétal ⁴⁻⁸⁻¹⁴</p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ⁸ ou Yaourt à la vergeoise ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Velouté de courge butternut ³⁻⁸</p> <p>Colombo de poisson</p> <p>Riz ⁸</p> <p>Crème vanille ⁸ ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Boulettes de bœuf à la tomate ⁴</p> <p>Haricots verts ⁸</p> <p>Petit suisse nature ⁸ ou Fromage blanc ⁸</p> <p>Eclair au chocolat ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ ou Eclair à la vanille ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴</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/>