









MENUS COLLEGES du 18 au 29 novembre 2024

lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
<p>Chili Sin Carne et Riz </p> <p> Brie ⁸ ou Emmental ⁸</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Sauté de bœuf mironton ¹⁻³⁻⁴ </p> <p>Duo de carottes  et pommes de terre ⁸</p> <p>Yaourt nature ⁸  ou Fromage blanc ⁸  Crêpe sucrée ⁴⁻⁸⁻¹²  ou Barre marbrée ⁴⁻¹² </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Chorba ³⁻⁴⁻¹¹ </p> <p>Hoki pané ⁴⁻¹³ </p> <p>Trio de légumes ⁸ </p> <p>Crème caramel ⁸  ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Couscous Poulet ³⁻⁴⁻¹¹  </p> <p> Gouda ⁸ ou Camembert ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>

lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
<p>Brandade de colin ³⁻⁴⁻⁸⁻¹³  </p> <p> Fromage blanc ⁸ ou Yaourt nature ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Œufs durs mayonnaise ¹¹⁻¹²  ou Œufs durs vinaigrette ¹⁻¹¹⁻¹² </p> <p> Dahl de lentilles ¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p>Crème chocolat ⁸  ou Crème vanille ⁸ </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Jambon de porc  ou Jambon de dinde</p> <p>Coquillettes à la tomate ⁴ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁸  ou Yaourt mixé pêche ⁸ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Velouté de légumes ³⁻⁸ </p> <p>Saucisses de volaille  aux herbes de Provence</p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Flan vanille nappé caramel 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.

