

MENUS COLLEGES du 2 au 13 décembre 2024

lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
<p>Steak haché à l'échalote ³ </p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> <p>Emmental ⁸ ou Camembert ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Taboulé ⁴ ou Betteraves à la ciboulette ¹⁻¹¹ </p> <p>Escalope de dinde Masala ⁸ </p> <p>Purée de céleri ³⁻⁸ </p> <p>Yaourt à la vergeoise ⁸ ou Yaourt à la confiture de framboise ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Mais vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Pané croustillant Emmental et Cantal ⁴⁻⁸⁻¹² </p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸ </p> <p>Crème vanille ⁸ ou Crème caramel ⁸ </p> <p>Baguette ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>	<p>Paëlla au poisson ⁵⁻¹⁰⁻¹³ </p> <p>Brie ⁸ ou Tomme noire ⁸ </p> <p>Compote pomme ou Compote pomme-abricot </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p> <p>Fruit à la demande </p>

lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
<p>Potimenter végétarien ⁴⁻⁸⁻¹⁴ </p> <p>Saint Nectaire ⁸ ou Cantal Jeune ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁴ </p>	<p>Rôti de veau charcutière </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Yaourt nature ⁸ ou Fromage blanc ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Poulet Yassa ¹⁻³⁻¹¹ </p> <p>Riz Basmati ⁸ </p> <p>Tomme noire ⁸ ou Camembert ⁸ </p> <p>Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁴ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ¹⁻¹¹ ou Mâche vinaigrette ¹⁻¹¹ </p> <p>Gratin Valaisan ⁸⁻¹² </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁸ ou Fromage blanc au miel ⁸ </p> <p>Pain de campagne 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/>