

MENUS COLLEGES du 6 au 17 janvier 2025

lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
<p>Farfalles à la Catalane ⁴⁻¹³</p> <p>Vache Qui Rit ⁸</p> <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme</p> <p>Pain de campagne ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Sauté de poulet aigre doux ⁴⁻¹⁴</p> <p>Haricots beurre à l'ail ⁸</p> <p>Yaourt nature ou Fromage blanc Galette des Rois frangipane ⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Taboulé ⁴ ou Pommes de terre et cornichons ¹⁻¹¹</p> <p>Sauté de bœuf aux olives ¹⁻⁸</p> <p>Trio de légumes ⁸</p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot ou Fromage blanc au miel ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ³⁻⁴</p> <p>CoCo RiTON Nuggets de blé et crème onctueuse ⁴⁻⁸⁻¹²</p> <p>Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁸</p> <p>Crème vanille ou Crème chocolat ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
<p>Velouté de lentilles corail ³⁻⁸</p> <p>Paupiette de veau à la Dijonnaise ¹⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴</p> <p>Petits pois ⁸</p> <p>Crème chocolat ou Crème caramel ⁸</p> <p>Baguette ⁴</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Chili Sin carne et Riz ¹⁴</p> <p>Petit suisse nature ou Fromage blanc ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Cabillaud sauce aurore ⁴⁻⁸⁻¹³</p> <p>Purée de courge butternut ⁸</p> <p>Saint Nectaire ou Cantal jeune ⁸</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁴</p>	<p>Mâche vinaigrette ou Carottes râpées ¹⁻¹¹</p> <p>Escalope de dinde Tandoori ⁸</p> <p>Semoule ⁴</p> <p>Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture de fraise 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		



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.	

