

# MENUS COLLEGES du 20 au 31 janvier 2025

lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
<p>Œufs durs mayonnaise <sup>11-12</sup></p> <p> Dahl de lentilles <sup>11</sup></p> <p>Riz Basmati <sup>8</sup></p> <p>Crème caramel <sup>8</sup> ou Crème vanille <sup>8</sup></p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Jambon de porc ou Jambon de dinde</p> <p>Printanière de légumes <sup>3</sup></p> <p>Brie <sup>8</sup> ou Tomme noire <sup>8</sup> Eclair à la vanille <sup>4-6-8-12-14</sup> ou Eclair au chocolat <sup>4-6-8-12-14</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Coquillettes Volognaise <sup>4-8</sup></p> <p>Emmental <sup>8</sup> ou Coulommiers <sup>8</sup></p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Chorba <sup>3-4</sup></p> <p>Hoki pané <sup>4-13</sup></p> <p>Brocolis <sup>8</sup></p> <p>Yaourt coco <sup>8</sup> ou Yaourt au sucre de canne <sup>8</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
<p>Velouté de carottes <sup>3-8</sup></p> <p>Saucisses de volaille</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Flan vanille nappé caramel <sup>8</sup> ou Crème chocolat <sup>8</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Blanquette de veau <sup>4-8</sup></p> <p>Blé <sup>4-8</sup></p> <p>Coulommiers <sup>8</sup> ou Saint Nectaire <sup>8</sup></p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain de campagne <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Colin aigre doux <sup>4-13-14</sup></p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre <sup>8</sup></p> <p>Cantal jeune <sup>8</sup> ou Brie <sup>8</sup></p> <p>Tarte Normande <sup>4-6-8-12</sup> ou Flan <sup>4-6-8-12</sup></p> <p>Baguette <sup>4</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Endives aux croûtons <sup>1-4-11</sup> ou Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup></p> <p>Hachis Parmentier Végétal <sup>4-8-14</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>

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.

