






















MENUS COLLEGES du 12 au 23 mai 2025

lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
<p>Nuggets de poulet et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Chou-fleur ⁶ </p> <p>Saint Nectaire ou Coulommiers ⁶ </p> <p>Corbeille de fruits ⁶ </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ou Carottes râpées ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Hachis Parmentier végétal ⁵⁻⁶ </p> <p>Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁶ </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p> <p>Fruit à la demande ⁶ </p>	<p>Œuf dur mayonnaise ⁹⁻¹⁰ </p> <p>COFD Curvi Rigati à la Mexicaine ²⁻⁵⁻⁶ </p> <p>Crème vanille ou Crème chocolat ⁶ </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p> <p>Fruit à la demande ⁶ </p>	<p>Chou blanc vinaigrette asiatique ⁵⁻¹³ </p> <p>Sauté de porc à l'asiatique ou Sauté de poulet à l'asiatique ⁵⁻¹³ </p> <p>Riz Basmati ⁶ </p> <p>Yaourt coco ⁶ </p> <p>Baguette ⁵ </p> <p>Fruit à la demande ⁶ </p>

lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
<p>Maïs vinaigrette ou Betteraves vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Filet de colin pané ⁵⁻¹¹ </p> <p>Purée de céleri ²⁻⁶ </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ou Yaourt à la vergeoise ⁶ </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p> <p>Fruit à la demande ⁶ </p>	<p>Sauté de veau au curry ⁹ </p> <p>Riz aux légumes ⁵⁻¹³ </p> <p>Camembert ou Emmental ⁶ </p> <p>Salade de fruits frais ⁶ </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>	<p>Salade verte vinaigrette ou Radis rouges vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Saucisses de volaille ⁶ </p> <p>Duo de carottes et Pommes de terre ⁶ </p> <p>Crème chocolat ou Flan vanille nappé caramel ⁶ </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p> <p>Fruit à la demande ⁶ </p>	<p>Emincé de pois à la Basquaise ⁶ </p> <p>Petits pois ⁶ </p> <p>Petit suisse aux fruits ou Yaourt mixé fraise ⁶ </p> <p>Crêpe sucrée ou Barre marbrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰ </p> <p>Baguette ⁵ </p> <p>Fruit à la demande ⁶ </p>

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :








	Arachide 1	Céleri 2
Fruits à coque 3	Crustacés 4	Gluten 5
Lait 6	Lupin 7	Mollusques 8
Moutarde 9	Œuf 10	Poisson 11
Sésame 12	Soja 13	Sulfites 14

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. 