

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE SITE BAUDELAIRE du 12 au 23 mai 2025

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

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

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

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

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.

**CAISSE DES ÉCOLES**  
MAIRIE 12 PARIS