

# MENUS COLLEGES du 26 mai au 6 juin 2025

lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
<p>Coquillettes à la Volognaise <sup>5-6</sup></p> <p>Tomme noire ou Brie <sup>6</sup></p> <p>Corbeille de fruits <sup>6</sup></p> <p>Pain de campagne <sup>5</sup></p>	<p>Taboulé <sup>5</sup> ou Salade façon Piémontaise <sup>10</sup></p> <p>Sauté de poulet à la Dijonnaise <sup>6-9-14</sup></p> <p>Haricots verts <sup>6</sup></p> <p>Fromage blanc au coulis de mangue-abricot <sup>6</sup> ou Fromage blanc au miel <sup>6</sup></p> <p>Baguette <sup>5</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Férié</p>	<p>écoles fermées</p>

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
<p>Boulettes de pois chiche à la tomate</p> <p>Boulgour <sup>5-6</sup></p> <p>Brie ou Cantal jeune <sup>6</sup></p> <p>Corbeille de fruits <sup>6</sup></p> <p>Pain de campagne <sup>5</sup></p>	<p>Salade verte vinaigrette ou Carottes râpées <sup>9-14</sup></p> <p>Escalope de dinde Tandoori <sup>6</sup></p> <p>Pépinettes aux légumes <sup>5</sup></p> <p>Yaourt au miel ou Yaourt à la confiture de fraise <sup>6</sup></p> <p>Baguette <sup>5</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Betteraves à la ciboulette ou Maïs vinaigrette <sup>9-14</sup></p> <p>Colin meunière <sup>5-11</sup></p> <p>Carottes persillées <sup>6</sup></p> <p>Crème vanille ou Crème chocolat <sup>6</sup></p> <p>Baguette <sup>5</sup></p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Goulash de bœuf <sup>14</sup></p> <p>Pommes de terre au four <sup>6</sup></p> <p>Fromage blanc ou Yaourt nature <sup>6</sup></p> <p>Corbeille de fruits <sup>6</sup></p> <p>Pain de campagne <sup>5</sup></p>

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

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

