

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE SITE BAUDELAIRE du 9 au 20 juin 2025

**lundi 9 juin 2025**

**Férié**

**mardi 10 juin 2025**

Cabillaud à l'oseille <sup>6-11</sup>  
ou Galette de pois et blé <sup>5</sup>

Blé <sup>5-6</sup>

Coulommiers <sup>6</sup>  
ou Gouda <sup>6</sup>

Corbeille de fruits

Pain de campagne <sup>5</sup>

**jeudi 12 juin 2025**

Couscous  
Poulet <sup>2-5-9</sup>  
ou Boulettes de pois chiches <sup>2-5-9</sup>

Yaourt au sucre de canne <sup>6</sup>  
ou Petit suisse aux fruits <sup>6</sup>

Melon  
ou Pastèque

Pain de campagne <sup>5</sup>

**vendredi 13 juin 2025**

Concombre à la menthe <sup>9-14</sup>  
ou Tomates au basilic <sup>9-14</sup>

Nuggets de blé au Cantal  
et crème onctueuse <sup>5-6-10</sup>

Epinards au fromage frais  
ail et fines herbes <sup>6</sup>

Crème caramel <sup>6</sup>  
ou Crème vanille <sup>6</sup>

Baguette <sup>5</sup>

Fruit à la demande

**lundi 16 juin 2025**

Eglefin au citron <sup>6-11</sup>  
ou Palet à la carotte <sup>5</sup>

Coquillettes à la tomate <sup>5</sup>

Cantal jeune <sup>6</sup>  
ou Brie <sup>6</sup>

Corbeille de fruits

Pain de campagne <sup>5</sup>

**mardi 17 juin 2025**

Saucisses de volaille  
aux herbes de Provence  
ou Galette de pois et blé <sup>5</sup>

Haricots blancs,  
carottes et ail

Yaourt mixé fraise <sup>6</sup>  
ou Yaourt saveur citron <sup>6</sup>

Salade de fruits frais

Baguette <sup>5</sup>

**jeudi 19 juin 2025**

Sauté de veau  
charcutière <sup>14</sup>  
ou Emincé de pois sauce  
charcutière <sup>14</sup>

Printanière de légumes

Camembert <sup>6</sup>  
ou Tomme noire <sup>6</sup>

Crêpe sucrée <sup>5-6-10</sup>  
ou Barre marbrée <sup>5-10</sup>

Baguette <sup>5</sup>

Fruit à la demande

**vendredi 20 juin 2025**

Œufs durs mayonnaise <sup>9-10</sup>

Dahl de lentilles <sup>9</sup>

Riz Basmati <sup>6</sup>

Fromage blanc au  
coulis magne-abricot <sup>6</sup>  
ou Fromage blanc au miel <sup>6</sup>

Pain de campagne <sup>5</sup>

Fruit à la demande

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

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

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.

