

MENUS COLLEGES du 1er au 12 septembre 2025 selon les ouvertures des établissements

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
 Pastèque ou Melon  Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶  Crème chocolat ⁶ ou Crème vanille ⁶  Pain de campagne ⁵ 	 Colombo de poisson ⁶⁻¹¹  Riz ²⁻⁶  Saint Nectaire ⁶ ou Tomme noire ⁶  Corbeille de fruits ⁶  Pain de campagne ⁵ 	Tomates au basilic ⁹⁻¹⁴ ou Concombres vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Nuggets de poulet et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Petits pois persillés ⁶  Fromage blanc à la confiture de fraise ⁶ ou Fromage blanc au miel ⁶  Baguette ⁵   Fruit à la demande 	Gratin de courgettes et pommes de terre ⁵⁻⁶  Gouda ⁶ ou Coulommiers ⁶  Compote pomme-banane ou Compote pomme  Baguette ⁵   Fruit à la demande 

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
 Filet de colin pané ⁵⁻¹¹  Purée de carottes ⁶  Emmental ⁶ ou Camembert ⁶  Moelleux au chocolat ¹⁰  Baguette ⁵   Fruit à la demande 	 Chili de légumes et Boulgour ⁵⁻⁶  Fromage blanc ⁶ ou Yaourt nature ⁶  Salade de fruits frais ⁶  Pain de campagne ⁵ 	Taboulé ⁵ ou Salade façon Piémontaise ¹⁰⁻¹⁴  Boulettes de bœuf à la Dijonnaise ⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹⁴  Haricots verts persillés ⁶  Yaourt à la vergeoise ⁶ ou Yaourt à la confiture d'abricots ⁶  Baguette ⁵   Fruit à la demande 	Poulet Yassa ⁹⁻¹⁴  Riz Basmati ⁶  Brie ⁶ ou Cantal jeune ⁶  Corbeille de fruits ⁶  Pain de campagne ⁵ 

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.