

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE du 1er au 12 septembre 2025 selon l'ouverture de l'établissement

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 ou Palet à la carotte   Riz ²⁻⁶   Saint Nectaire ⁶ ou Tomme noire ⁶   Corbeille de fruits  Pain de campagne ⁵ 	Tomates au basilic ⁹⁻¹⁴ ou Concombres vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Nuggets de poulet ou Nuggets de blé au Cantal 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 ou Pavé croustillant Emmental-Cantal ⁵⁻⁶   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  Pain de campagne ⁵ 	Taboulé ⁵ ou Salade façon Piémontaise ¹⁰⁻¹⁴  Boulettes de bœuf ou Boulettes de fruit du Jacquier 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 ou Galette de pois et blé ⁵   Riz Basmati ⁶   Brie ⁶ ou Cantal jeune ⁶   Corbeille de fruits  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.