

MENUS COLLEGES du 13 au 17 octobre 2025

lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
Œuf dur mayonnaise ⁹⁻¹⁰  Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella ⁶  Crème vanille ⁶  ou Crème caramel ⁶  Baguette ⁵   Fruit à la demande 	Carottes râpées ⁹⁻¹⁴  ou Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Tajine de dinde aux fruits secs ¹⁴  Semoule ⁵  Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶  ou Fromage blanc à la confiture d'abricots ⁶  Pain de campagne ⁵   Fruit à la demande 	Pavé croustillant Emmental-Cantal  Epinards au fromage frais ail et fines herbes ⁶  Tomme noire ⁶  ou Saint Nectaire ⁶   Corbeille de fruits  Baguette ⁵ 	Boulette de bœuf à la tomate ⁵  Coquillettes ⁵⁻⁶   Plateau de fromages 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. 