

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE du 15 au 26 septembre 2025

lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
<p>Merguez ⁵ ou Boulettes de lentilles à la tomate ⁵</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Tomme noire ⁶ ou Gouda ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Gratin de Brocolis, Macaronis et Mozzarella ⁵⁻⁶</p> <p>Camembert ⁶ ou saint Nectaire ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Filet de julienne au citron ⁶⁻¹¹ ou Palet à la carotte ⁵</p> <p>Riz ²⁻⁶</p> <p>Yaourt au sucre de canne ⁶ ou Yaourt mixé pêche ⁶</p> <p>Compote pomme ou Compote pomme-abricot</p> <p>Baguette ⁵</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ ou Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Sauté de porc au caramel ⁵⁻¹³ ou Carré de boulgour, épeautre aux légumes ²⁻⁵</p> <p>Poêlée paysanne</p> <p>Crème vanille ⁶ ou Crème chocolat ⁶</p> <p>Pain de campagne ⁵</p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
<p>Dahl de lentilles ⁹</p> <p>Riz Basmati ⁶</p> <p>Coulommiers ⁶ ou Cantal jeune ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne ⁵</p>	<p>Taboulé menthe-coriandre ⁵ ou Pommes de terre et cornichons vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Sauté de veau au curry ⁹ ou Palet à la carotte ⁵</p> <p>Chou-fleur ⁶</p> <p>Yaourt au miel ⁶ ou Yaourt à la confiture de fraise ⁶</p> <p>Baguette ⁵</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Saucisses de volaille ⁵ ou Galette de pois et blé ⁵</p> <p>Pépinettes aux légumes ⁵</p> <p>Petit suisse nature ⁶ ou Fromage blanc ⁶</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette ⁵</p>	<p>Filet de colin à la béchamel ⁵⁻⁶⁻¹¹ ou Boulettes de lentilles à la tomate ⁵</p> <p>Carottes à l'ail et au cumin</p> <p>Emmental ⁶ ou Camembert ⁶</p> <p>Crêpe sucrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰ ou Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Baguette ⁵</p> <p>Fruit à la demande</p>

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

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



