














































MENUS COLLEGES du 3 au 14 novembre 2025

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
<p>Dahl de lentilles ⁹ </p> <p>Riz Basmati ⁶ </p> <p> Vache Qui Rit ⁶ </p> <p>Compote pomme-abricot ou Compote pomme </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Filet de colin aigre doux ⁵⁻¹¹⁻¹³ </p> <p>Tortis 3 couleurs ⁵⁻⁶ </p> <p> Camembert ou Emmental ⁶ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Sauté de bœuf mironton ⁵ </p> <p>Pommes de terre aux oignons </p> <p> Saint Nectaire ou Gouda ⁶ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>	<p>Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>ou Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Nuggets de blé au Cantal avec crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶ </p> <p>ou Fromage blanc au miel ⁶</p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>

lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
<p>Chili de légumes et Boulgour ⁵⁻⁶ </p> <p> Petit suisse nature ou Fromage blanc ⁶ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Férié</p>	<p>Taboulé ⁵ </p> <p>ou Pommes de terre et cornichons ⁹⁻¹⁴</p> <p>Colombo de poisson ⁹⁻¹¹ </p> <p>Trio de légumes ⁶ </p> <p>Yaourt à la confiture de fraise ou Yaourt à la vergeoise ⁶ </p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Carottes râpées à l'orange ⁹⁻¹⁴ </p> <p>ou Mâche vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Sauté de poulet aux pruneaux </p> <p>Petits pois ⁶ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat ⁶ </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.