



























































MENUS COLLEGES du 17 au 28 novembre 2025

lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
<p>Brandade de colin ⁵⁻⁶⁻¹¹ </p> <p>Yaourt saveur citron ⁶  ou Yaourt mixé fraise ⁶ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>	<p>Velouté de lentilles corail ⁶ </p> <p>Boulettes de fruit du Jacquier à la tomate ⁵ </p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Crème chocolat ⁶  ou Crème caramel ⁶ </p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Mâche aux croûtons ⁵⁻⁹⁻¹⁴  ou Endives aux croûtons ⁵⁻⁹⁻¹⁴ </p> <p>Jambon de porc ou Jambon de dinde </p> <p>Lentilles à l'orientale </p> <p>Fromage blanc au miel ⁶  ou Fromage blanc à la confiture de framboise ⁶ </p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Gratin de brocolis, macaronis et mozzarella ⁵⁻⁶ </p> <p> Petit suisse nature ⁶  ou Yaourt nature ⁶ </p> <p> Salade de fruits frais </p> <p>Baguette ⁵ </p>

lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
<p>Coquillettes à la Volognaise ⁵⁻⁶ </p> <p> Brie ⁶  ou Cantal jeune ⁶ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>	<p>Hoki pané ⁵⁻¹¹ </p> <p>Carottes à l'ail et au cumin </p> <p> Coulommiers ⁶  ou Gouda ⁶ </p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Baguette ⁵ </p>	<p>Sauté de veau au curry ⁹ </p> <p>Haricots plats ⁶ </p> <p> Emmental ⁶  ou Camembert ⁶ </p> <p>Moelleux au chocolat ¹⁰ </p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Velouté de courge butternut ⁶ </p> <p>Escalope de dinde Tandoori ⁶ </p> <p>Boullgour ⁵⁻⁶ </p> <p>Crème vanille ⁶  ou Crème chocolat ⁶ </p> <p>Pain de campagne 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. 