
























































MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE du 5 au 16 janvier 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Dahl de lentilles ⁹ </p> <p>Riz Basmati ⁶ </p> <p> Vache Qui Rit ⁶ </p> <p>Compote pomme-poire ou Compote pomme </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p> Pamplemousse ou Mâche vinaigrette ⁹⁻¹⁴ </p> <p>Sauté de bœuf aux olives ⁶ </p> <p>ou Boulettes de lentilles aux olives ⁵⁻⁶</p> <p>Semoule ⁵ </p> <p>Fromage blanc au miel ⁶ </p> <p>ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges ⁶</p> <p>Pain de campagne ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Colin au citron ⁶⁻¹¹ </p> <p>ou Carré seitan ⁵⁻⁶</p> <p>Haricots verts ⁶ </p> <p>Yaourt nature ⁶ </p> <p>ou Petit suisse nature ⁶</p> <p>Galette des Rois ³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Velouté de lentilles corail ⁶ </p> <p>Escalope de dinde Masala ⁶ </p> <p>ou Palet à la carotte ⁵ </p> <p>Petits pois ⁶ </p> <p>Flan vanille nappé caramel ⁶ </p> <p>ou Crème chocolat ⁶</p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>
lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Merguez aux herbes de Provence ⁵ </p> <p>ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰ </p> <p>Brocolis ⁶ </p> <p> Brie ⁶ </p> <p>ou Gouda ⁶</p> <p>Barre marbrée ⁵⁻¹⁰</p> <p>ou Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Endives aux croûtons ⁵⁻⁹⁻¹⁴ </p> <p>ou Salade verte vinaigrette ⁹⁻¹⁴</p> <p>Gratin de julienne de légumes, macaronis et mozzarella ²⁻⁵⁻⁶ </p> <p>Yaourt au citron ⁶ </p> <p>ou Yaourt à la vergeoise ⁶</p> <p>Baguette ⁵ </p> <p> Fruit à la demande </p>	<p>Jambon de porc </p> <p>ou Carré boulgour, épeautre, légumes ²⁻⁵ </p> <p>Purée de pommes de terre ⁶ </p> <p> Petit suisse nature ⁶ </p> <p>ou Fromage blanc ⁶</p> <p> Corbeille de fruits </p> <p>Pain de campagne ⁵ </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles ⁵</p> <p>Chili Sin carne </p> <p>et Riz ²</p> <p>Crème caramel ⁶ </p> <p>ou Crème vanille 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.


MAIRIE 12 PARIS

