

# 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															
Dahl de lentilles 9  Riz Basmati 6  Vache Qui Rit 6  Compote pomme-poire ou Compote pomme  Pain de campagne 5  Fruit à la demande 	Pamplemousse ou Mâche vinaigrette 9-14  Sauté de bœuf aux olives 6 ou Boulettes de lentilles aux olives 5-6  Semoule 5  Fromage blanc au miel 6 ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges 6  Pain de campagne 5  Fruit à la demande 	Colin au citron 6-11 ou Carré seitan 5-6  Haricots verts 6  Yaourt nature 6 ou Petit suisse nature 6  Galette des Rois 3-5-6-10 Baguette 5  Fruit à la demande 	Velouté de lentilles corail 6  Escalope de dinde Masala 6 ou Palet à la carotte 5  Petits pois 6  Flan vanille nappé caramel 6 ou Crème chocolat 6  Baguette 5  Fruit à la demande 															
Merguez aux herbes de Provence 5 ou Omelette à la ciboulette 6-10  Brocolis 6  Brie 6 ou Gouda 6 Barre marbrée 5-10 ou Cake nature 5-6-10  Baguette 5  Fruit à la demande 	Endives aux croûtons 5-9-14 ou Salade verte vinaigrette 9-14  Gratin de julienne de légumes, macaronis et mozzarella 2-5-6  Yaourt au citron 6 ou Yaourt à la vergeoise 6  Baguette 5  Fruit à la demande 	Jambon de porc 6-11 ou Carré boulgour, épeautre, légumes 2-5  Purée de pommes de terre 6  Petit suisse nature 6 ou Fromage blanc 6  Corbeille de fruits Pain de campagne 5  Fruit à la demande 	Bouillon de légumes aux vermicelles 5  Chili Sin carne et Riz 2  Crème caramel 6 ou Crème vanille 6  Pain de campagne 5  Fruit à la demande 															
<b>Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;"><b>Fruits à coque</b> 3</td> <td style="width: 33%;"><b>Arachide</b> 1</td> <td style="width: 33%;"><b>Céleri</b> 2</td> </tr> <tr> <td><b>Lait</b> 6</td> <td><b>Crustacés</b> 4</td> <td><b>Gluten</b> 5</td> </tr> <tr> <td><b>Moutarde</b> 9</td> <td><b>Lupin</b> 7</td> <td><b>Mollusques</b> 8</td> </tr> <tr> <td><b>Sésame</b> 12</td> <td><b>Œuf</b> 10</td> <td><b>Poisson</b> 11</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>Soja</b> 13</td> <td><b>Sulfites</b> 14</td> </tr> </table>				<b>Fruits à coque</b> 3	<b>Arachide</b> 1	<b>Céleri</b> 2	<b>Lait</b> 6	<b>Crustacés</b> 4	<b>Gluten</b> 5	<b>Moutarde</b> 9	<b>Lupin</b> 7	<b>Mollusques</b> 8	<b>Sésame</b> 12	<b>Œuf</b> 10	<b>Poisson</b> 11		<b>Soja</b> 13	<b>Sulfites</b> 14
<b>Fruits à coque</b> 3	<b>Arachide</b> 1	<b>Céleri</b> 2																
<b>Lait</b> 6	<b>Crustacés</b> 4	<b>Gluten</b> 5																
<b>Moutarde</b> 9	<b>Lupin</b> 7	<b>Mollusques</b> 8																
<b>Sésame</b> 12	<b>Œuf</b> 10	<b>Poisson</b> 11																
	<b>Soja</b> 13	<b>Sulfites</b> 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

