

## MENUS COLLEGES du 19 au 30 janvier 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Betteraves vinaigrette 9-14 ou Maïs vinaigrette 9-14</p> <p>Boulettes de lentilles à la tomate 5</p> <p>Poêlée paysanne</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges 6 ou Fromage blanc à la confiture d'abricots 6</p> <p>Baguette 5</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Couscous Poulet 2-5-9</p> <p>Petit suisse nature 6 ou Yaourt nature 6</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne 5</p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles 2-5</p> <p>Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse 6-10</p> <p>Chou-fleur 6</p> <p>Crème chocolat 6 ou Crème vanille 6</p> <p>Baguette 5</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Colombo de poisson 9-11</p> <p>Riz 2-6</p> <p>Yaourt saveur coco 6</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Baguette 5</p>

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Steak haché à la Dijonnaise 6-9-14</p> <p>Purée de céleri 2-6</p> <p>Cantal jeune 6 ou Camembert 6</p> <p>Compote pomme-banane ou Compote pomme-poire</p> <p>Baguette 5</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Carottes râpées à la menthe 9-14 ou Salade verte vinaigrette 9-14</p> <p>Œufs durs sauce tomate 6</p> <p>Macaronis 5-6</p> <p>Yaourt à la vergeoise 6 ou Yaourt au miel 6</p> <p>Pain de campagne 5</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Lieu à la crème 6-11</p> <p>Poêlée de légumes au curry 9</p> <p>Fromage blanc 6 ou Petit suisse nature 6</p> <p>Eclair au chocolat 5-6-10-13 ou Eclair à la vanille 5-6-10-13</p> <p>Baguette 5</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Velouté de légumes 2-6</p> <p>Chili de légumes et Boulgour 5-6</p> <p>Crème vanille 6 ou Crème caramel 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 :

<b>Fruits à coque 3</b>	<b>Arachide 1</b>	<b>Céleri 2</b>
<b>Lait 6</b>	<b>Crustacés 4</b>	<b>Gluten 5</b>
<b>Moutarde 9</b>	<b>Lupin 7</b>	<b>Mollusques 8</b>
<b>Sésame 12</b>	<b>Œuf 10</b>	<b>Poisson 11</b>
	<b>Soja 13</b>	<b>Sulfites 14</b>

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/>



- 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.