

# MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE du 19 au 30 janvier 2026

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

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


Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :


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


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. 

 **CAISSE DES ECOLES**  
MAIRIE 12 PARIS

