

# MENUS COLLEGES 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  Semoule 5  Fromage blanc au miel ou Fromage blanc au coulis de fruits rouges 6  Pain de campagne 5  Fruit à la demande 	Colin au citron 6-11  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  Petits pois 6  Flan vanille nappé caramel 6 ou Crème chocolat 6  Baguette 5  Fruit à la demande 
Merguez aux herbes de Provence 5  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 ou Jambon de dinde  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 
Fruits à coque 3 Lait 6 Moutarde 9 Sésame 12	Arachide 1 Crustacés 4 Lupin 7 Œuf 10 Soja 13	Céleri 2 Gluten 5 Mollusques 8 Poisson 11 Sulfites 14	Labels

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/>



- 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. 