

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE du 2 au 13 février 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<p>Salade verte vinaigrette 9-14 ou Mâche vinaigrette 9-14</p> <p>Galette complète Œuf - Emmental 6-10</p> <p>Fromage blanc 6 ou Yaourt nature 6</p> <p>Crêpe sucrée 5-6-10</p> <p>Baguette 5</p> <p>Fruit à la demande</p>	<p>Saucisses de Toulouse 5-6 ou Carré seitan 5-6</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Camembert 6 ou Cantal jeune 6</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette 5</p>	<p>Gratin façon Croziflette 5-6-10</p> <p>Yaourt nature 6 ou Petit suisse nature 6</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne 5</p>	<p>Chorba 2-5-9</p> <p>Colin meunière 5-11 ou Pané croustillant au fromage 5-6-10</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre 6</p> <p>Flan vanille nappé caramel 6 ou Crème chocolat 6</p> <p>Baguette 5</p> <p>Fruit à la demande</p>

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Eglefin à la béchamel 5-6-11 ou Omelette à la ciboulette 6-10</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Brie 6 ou Saint Nectaire 6</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Baguette 5</p>	<p>Hachis Parmentier végétal 5-6</p> <p>Fromage blanc 6 ou Yaourt nature 6</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pain de campagne 5</p>	<p>Sauté de bœuf charcutière 14 ou Carré boulgour, épeautre, légumes 2-5</p> <p>Carottes persillées 6</p> <p>Gouda 6 ou Camembert 6</p> <p>Tarte aux pommes 5-6 ou Flan nature 5-6-10</p> <p>Baguette 5</p>	<p>Velouté de lentilles corail 6</p> <p>Escalope de dinde Tandoori 6 ou Carré seitan 5-6</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>

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.

