



MENUS COLLEGES du 16 au 20 février 2026

lundi 16 février 2026

Coquillettes
à la Volognaise ⁶ 

Fromage blanc ⁶
ou Petit suisse nature ⁶ 


Salade de fruits frais 

Pain de campagne ⁵ 

mardi 17 février 2026


Lieu au citron ⁶⁻¹¹ 

Brocolis ⁶ 

Yaourt mixé fraise ⁶
ou Yaourt mixé pêche ⁶ 


Beignet aux pommes


Baguette ⁵ 


Fruit à la demande 

jeudi 19 février 2026


Bouillon de légumes
aux vermicelles ⁵

Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰ 


Epinards au fromage frais ail
et fines herbes ⁶ 


Crème vanille ⁶
ou Crème chocolat ⁶ 


Baguette ⁵ 

Fruit à la demande 

vendredi 20 février 2026

Boulette de bœuf
à la tomate ⁵ 

Semoule ⁵ 

Plateau de fromages ⁶ 

Corbeille de fruits 


Baguette ⁵ 

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 |

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. 



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/>