

MENUS COLLEGES du 16 au 20 février 2026

lundi 16 février 2026	MSC MSC MSC	mardi 17 février 2026	MSC	jeudi 19 février 2026	VIANDE VIENNE FRANCAISE	vendredi 20 février 2026
Coquillettes à la Volognaise 	Lieu au citron 	Brocolis 	Bouillon de légumes aux vermicelles 	Pané croustillant au fromage 	Semoule 	Boulette de bœuf à la tomate 
Fromage blanc  ou Petit suisse nature 	Yaourt mixé fraise  ou Yaourt mixé pêche 	Beignet aux pommes 	Epinards au fromage frais ail et fines herbes 	Crème vanille  ou Crème chocolat 	Plateau de fromages 	Corbeille de fruits 
Salade de fruits frais 	Baguette 	Fruit à la demande 	Baguette 	Fruit à la demande 	Baguette 	Baguette 
Pain de campagne 						

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

Fruits à coque  	Arachide 	Céleri 
Lait 	Crustacés 	Gluten 
Moutarde 	Lupin 	Mollusques 
Sésame 	Œuf 	Poisson 
	Soja 	Sulfites 

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. 

