

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE 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
ou Omelette à la ciboulette ⁶⁻¹⁰



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
ou Plat végétarien 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/>