

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE du 16 au 20 février 2026

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Coquillettes à la Volognaise 6 	Lieu au citron 6-11 ou Omelette à la ciboulette 6-10  	Bouillon de légumes aux vermicelles 5 Pané croustillant au fromage 5-6-10 	Boulette de bœuf à la tomate 5 ou Plat végétarien 5 
Fromage blanc 6 ou Petit suisse nature 6 	Brocolis 6 	Epinards au fromage frais ail et fines herbes 6 	Semoule 5 
Salade de fruits frais 5 	Yaourt mixé fraise 6 ou Yaourt mixé pêche 6 	Beignet aux pommes 5 	Plateau de fromages 6 
Pain de campagne 5 	Baguette 5 	Baguette 5 	Corbeille de fruits 5 
		Fruit à la demande 5 	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

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.

