

MENUS COLLEGE PAUL VERLAINE site BAUDELAIRE du 23 mars au 3 avril 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Brandade de colin ⁵⁻⁶⁻¹¹   ou Hachis Parmentier végétal ⁵⁻⁶  Emmental ⁶  ou Brie ⁶  Corbeille de fruits   Pain de campagne ⁵ 	Escalope de dinde Tandoori ⁶  ou Carré boulgour, épeautre, légumes ²⁻⁵  Blé ⁵⁻⁶  Petit suisse aux fruits ⁶  ou Yaourt mixé fraise ⁶  Salade de fruits frais   Pain de campagne ⁵ 	Steak haché à l'échalote ou Mini carré seitan ⁵⁻⁶   Duo de lentilles vertes et carottes  Cantal jeune ⁶  ou Saint Nectaire ⁶  Compote pomme-banane ou Compote pomme-poire  Baguette ⁵  Fruit à la demande  	Œufs durs mayonnaise ⁹⁻¹⁰  Gratin de brocolis, macaronis, mozzarella ⁵⁻⁶  Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁶  ou Fromage blanc au miel ⁶  Baguette ⁵  Fruit à la demande  

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Pané croustillant au fromage ⁵⁻⁶⁻¹⁰  Duo de haricots verts et haricots beurre ⁶  Coulommiers ⁶  ou Gouda ⁶  Corbeille de fruits   Baguette ⁵ 	Betteraves à la ciboulette ⁹⁻¹⁴  ou Maïs vinaigrette ⁹⁻¹⁴  Sauté de bœuf charcutière ou Boulette de lentilles sauce charcutière ⁵  Boulgour ⁵⁻⁶  Crème vanille ⁶  ou Crème chocolat ⁶  Pain de campagne ⁵  Fruit à la demande  	Jambon de porc ou Carré boulgour, épeautre, légumes ²⁻⁵   Purée de pommes de terre ⁶  Fromage blanc ⁶  ou Petit suisse nature ⁶  Crêpe sucrée ⁵⁻⁶⁻¹⁰  ou Barre marbrée ⁵⁻¹⁰  Baguette ⁵  Fruit à la demande  	Radis rouges vinaigrette ⁹⁻¹⁴  ou Pamplémousse  Curvi Rigati à la Mexicaine ²⁻⁵⁻⁶  Yaourt à la vergeoise ⁶  ou Yaourt à la confiture de fraise ⁶  Pain de campagne ⁵  Fruit à la demande  

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.

 

