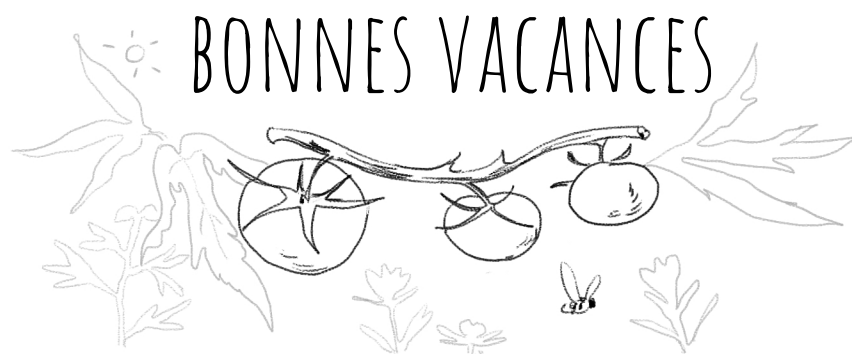


Menus Collège Paul Verlaine - site Baudelaire du 29 juin au 3 juillet

Lundi 29 juin - vendredi 3 juillet				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates au basilic 9, 14 	Taboulé menthe-coriandre 5 	Melon 		Boulettes de lentilles à la sauce tomate 13 
Filet de colin meunière 5, 11 	Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO 5, 6, 10 	Filet de colin pané 5, 11 	Nuggets de blé croustillant 5, 6, 10 	Boulettes de bœuf à la tomate 5 
Purée de carottes-pommes de terre 6 	Courgettes à l'ail 	Petits pois persillés 6 	Poêlée paysanne 	Macaronis 5 
Carré de seitan 5, 13		Tomme grise 6 	Petit suisse aux fruits 6 	Plateau de fromages 6 
Flan vanille nappée caramel 6 	Yaourt saveur citron 6 	Omelette au fromage 6, 10		Corbeille de fruits 
Baguette 5 	Pain de campagne 5 	Baguette 5 	Pain de campagne 5 	Baguette 5 



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

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1 - Arachide | 8 - Mollusques |
| 2 - Céleri | 9 - Moutarde |
| 3 - Fruits à coque | 10 - Œuf |
| 4 - Crustacés | 11 - Poisson |
| 5 - Gluten | 12 - Sésame |
| 6 - Lait | 13 - Soja |
| 7 - Lupin | 14 - 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
-  Produits subventionnés par l'UE