

Collèges

Menus du 01 au 04 septembre 2026

Mardi 01

Mercredi 02

Jeudi 03

Vendredi 04

Déjeuner

Concombres à la ciboulette  9 14			Salade verte vinaigrette  9 14
Carottes râpées vinaigrette  9 14			Radis rouges vinaigrette  9 14
Coquillettes à la Volognaise  5 6		Sauté de boeuf à la Dijonnaise  6 9 14	Pommes de terre - mozzarella - champignons  6
		Duo carottes-pommes de terre  6	
Yaourt mixé fraise  6		Saint Paulin   6	Yaourt nature   6
Yaourt mixé pêche  6		Saint Nectaire   6	Petit suisse nature   6
Pain de campagne  5		Prunes  	Pain de campagne  5
		Raisin  	
		Baguette  5	

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

1. Arachide

2. Cèleri

3. Fruits à coque

4. Crustacés

5. Gluten

6. Lait

7. Lupin
8. Mollusques

9. Moutarde

10. Œuf

11. Poisson

12. Sésame

13. Soja

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**
- Denrée issue de l'agriculture biologique
 - Poisson issu de la pêche durable
 - Label Rouge
 - Appellation d'Origine Protégée
 - Indication Géographique Protégée
 - Produits subventionnés par l'UE

