

Collèges

Menus du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07

Mardi 08

Mercredi 09

Jeudi 10

Vendredi 11

Déjeuner

Mini carré seitan



Saucisses de Francfort



Saucisses de volaille

Escalope de dinde à la provençale



Taboulé menthe - coriandre



Maïs vinaigrette



Filet de merlu blanc au citron



Epinards au fromage frais ail et fines herbes



Petits pois aux oignons



Céréales d'antan



Chou-fleur gratiné



Tomme grise



Fromage blanc nature



Emmental



Edam



Yaourt nature



Gouda



Nectarine



Raisin



Pêche



Flan vanille nappé caramel



Pêche



Kiwi



Banane



Riz au lait



Baguette



Pain de campagne



Pain de campagne



Baguette



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

