

Collège Paul Verlaine site Baudelaire

Menus du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14

Mardi 15

Mercredi 16

Jeudi 17

Vendredi 18

Déjeuner

Salade de pommes de terre, ciboulette vinaigrette



9 14

Lentilles à l'échalote



9 14

Carré de boulgour, épeautre aux légumes BIO



2 5

Filet de colin pané



5 11

Nuggets de blé au Cantal avec crème onctueuse

5 6 10

Macaronis



5 6

Cantal jeune



6

Emmental



6

Pomme



Raisin



Pain de campagne



5

Sauté de boeuf forestière



6

Mini carré seitan



5 6

Brocolis persillés



6

Fromage blanc nature



6

Yaourt nature



6

Beignet aux pommes

5 10

Baguette



5

Poulet Yassa



9 14

Emincé de pois au curry



9

Riz



6

Petit suisse nature



6

Yaourt à la Grecque



6

Raisin



Poire



Baguette



5

Crème chocolat



6

Crème saveur vanille



6

Pain de campagne



5

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

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Arachide | 8. Mollusques |
| 2. Cèleri | 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

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

