

Collèges

Menus du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14

Mardi 15

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

 2 5

Ratatouille

 5

Filet de colin pané

  5 11

Macaronis

 5 6

Cantal jeune

  6

Emmental

  6

Pomme

 

Raisin

 

Pain de campagne

 5

Sauté de boeuf forestière

 6

Brocolis persillés

 6

Fromage blanc nature

  6

Yaourt nature

  6

Beignet aux pommes

5 10

Baguette

 5

Poulet Yassa

  5 9 14

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 

Agri-Éthique 

Produits subventionnés par l'UE 

